Cocktail Recepten

Jeanne Zelle

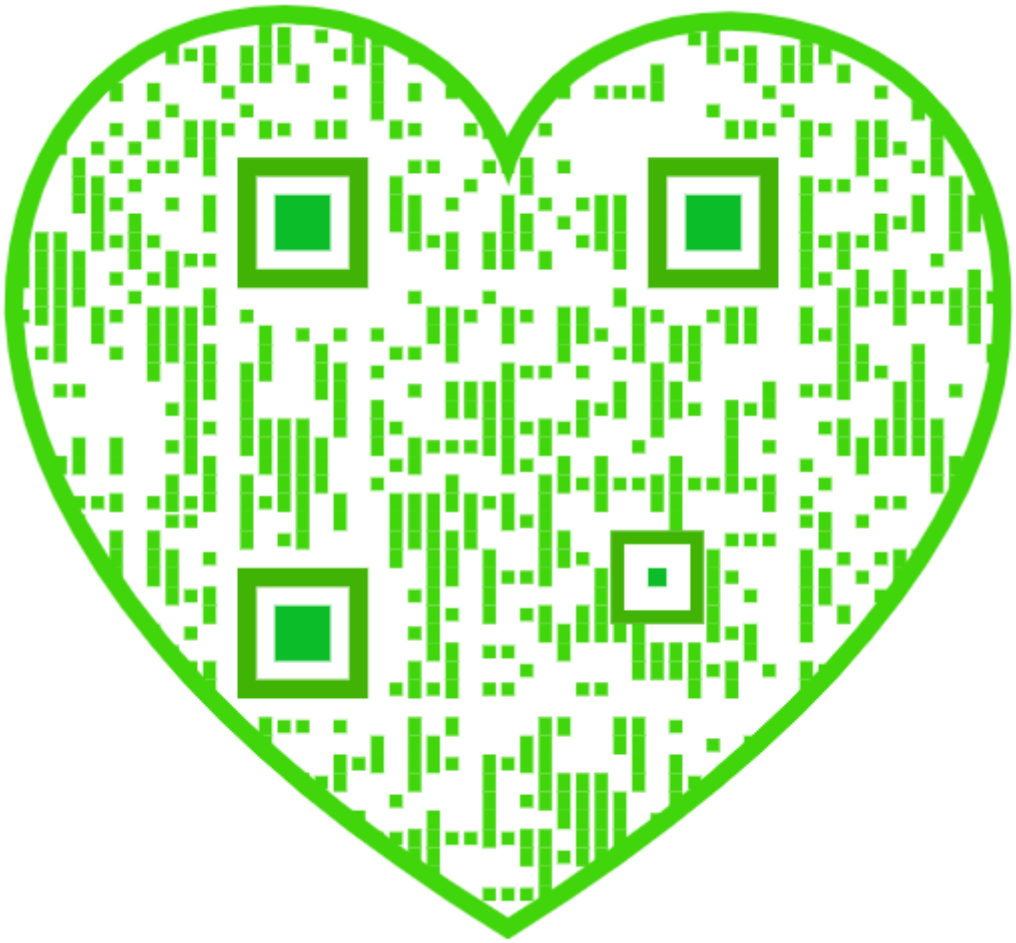
Hans Beelen

bron
Jeanne Zelle, *Cocktail Recepten* (ed. Hans Beelen). Niet eerder in druk verschenen 2020

Zie voor verantwoording: https://www.dbnl.org/tekst/zell008cock02_01/colofon.php

Let op: boeken en tijdschriftjaargangen die korter dan 140 jaar geleden verschenen zijn, kunnen auteursrechtelijk beschermd zijn. Welke vormen van gebruik zijn toegestaan voor dit werk of delen ervan, lees je in de gebruiksvoorwaarden.

dbnl digitale bibliotheek voor de Nederlandse letteren



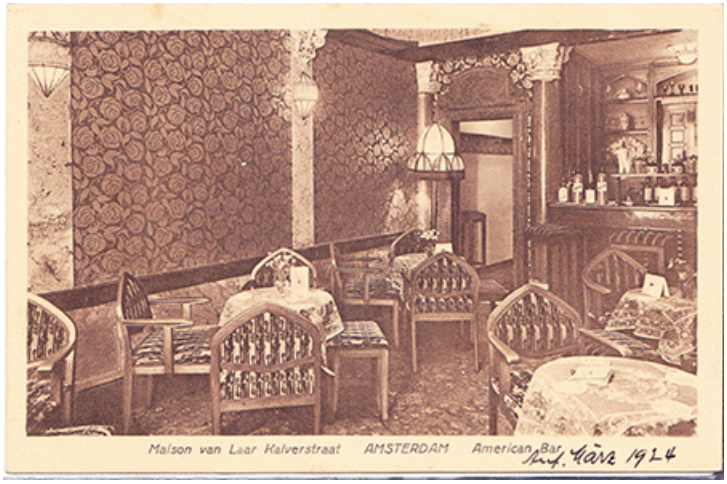
Van *American Drink* tot *Cocktail*
Vroegtwintigste-eeuwse Nederlandstalige mixologische receptenverzamelingen

‘Echt Amerikaansch zijn (...) de mixtdrinks, gemengde dranken. (...) Een goed menger is een professor in zijn vak. Een dozijn of vier, vijf flacons met bitters, citroenen, sinaasappelen, oranjeappelen en ananassen, zelfs pisangs of bananen, geklopt ijs, melk en wat niet al, vormen zijn grondstoffen, en behalve deze gebruikt hij een paar dozijn dranken, als whisky, likeur en wijn.’ (*Java bode*, 8 december 1888). De ‘American Drinks’ die onze landgenoten op reis in de Verenigde Staten in de tweede helft van de negentiende eeuw met verbazing vervulden, raakten rond 1900 ook in Nederland zelf in de mode. In hetzelfde jaar 1888 waarin de Javabode verslag uitbracht van ‘Amerikaansche spijzen en dranken’ deelde Richard Kreutzberger in het *Nieuws van den Dag* mee dat hij de nieuwe eigenaar was van de ‘American Bar’ aan het Rokin 20 te Amsterdam, alwaar verkrijgbaar waren: ‘original American Drinks’. De nieuwmodische mixdrankjes werden ook geserveerd tijdens de Wereldtentoonstelling te Amsterdam in 1895, in een tegenover de muziektent ingerichte ‘Chicago Bar’. Het was de tijd waarin grand hôtels als het *American Hotel* (1881) en het *Hotel de l'Europe* (1896) met een Amerikaans levensgevoel een kapitaalkrachtige clientèle probeerden aan te lokken.

Anders dan de noviteit van het ondergistende bier, dat in de negentiende eeuw het consumptiepatroon en het uitgaansleven van grote delen van de Nederlandse bevolking grondig veranderde, bleven American Drinks aanvankelijk beperkt tot een beperkt publiek. Afgaande op krantenadvertenties lijkt de Amerikaanse mixcultuur rond 1900 een exclusief plaatsje te hebben gevonden in het Nederlandse uitgaansleven. In het begin van de twintigste eeuw werden de eerste Nederlandstalige mixologische receptverzamelingen gepubliceerd, aanvankelijk als onderdeel van kookboeken en andere naslagwerken. In de periode 1915-1929 verschenen er zeven titels in boekvorm:

- Yvonne: *Handleiding voor het maken van Verschillende Dranken en American Drinks*. Baarn, 1915;
- D. Schoor: *Zakboekje voor recepten van American Drinks*. Den Haag, 1916;
- Harry en Humphry Brown: ‘*American-Drinks*’*, 400 recepten tot het bereiden van koude- en warme dranken; maken van cocktails, bowls, coblers, limonades, punch, enz.: in zomer en winter*. Amsterdam, [1917];
- W. Slagter: *Hoe maakt men American Plain- en Fancy Drinks*. Amsterdam, 1922;
- Jo van Wijngaarden: *Jo's handig boekje voor Mixing Drinks*. Rotterdam, [1924];
- W. Slagter: *Cocktails American- en Fancy Drinks IJsrecepten en -Dranken.* Amsterdam, 1926;
- Jeanne Zelle: *Cocktail Recepten*. Schiedam, 1929

Deze zeven bronnen worden thans door de dbnl gepresenteerd als digitale edities. In deze inleiding gaat het om de vraag via welke kanalen en uit welke bronnen de nieuwe recepten in Nederland werden geïntroduceerd. Tijdens het proces van culturele toeëigening traden soms vergissingen en misverstanden op.



Ansichtkaart met weelderig interieur van de American Bar van Restaurant Van Laar in de Kalverstraat 3-5, omstreeks 1924. Op de achtergrond de bar met kruiken Bols-jenever, rietjes en andere benodigdheden.

'American drinks. (Amerikaansche dranken).', in: J. Chiron [e.a.]: *Het Kook- en Huishoudboek*. Amsterdam: Hartog en Bos, [1908], pp. 350-351-377-379, 437-440, 1221-1228. [Bibliotheca Gastronomica 3421[1]]

De eerste verzamelingen van recepten verschenen niet zelfstandig, maar als onderdeel van culinaire naslagwerken. *Het Kook- en Huishoudboek,* een omvangrijk prachtwerk voor de kookkunst, in 1908 tot stand gekomen in samenwerking tussen elf Amsterdamse chefkoks, bevatte als een van de eerste Nederlandse kookboeken een aparte afdeling 'American Drinks'. De 69 recepten zijn als bijlage toegevoegd.

In een inleidende paragraaf worden Amerikaanse dranken omschreven als 'mengsels van verschillende likeuren en wijnen, waarbij men eenige druppels citroensap, suikersiroop, perziko, bessensiroop, Oranje of Angostura-bitter voegt.'. Ze worden onderscheiden in 'Cocktails of Short Drinks', die men gewoonlijk als aperitief gebruikt, 'Iced Longdrinks', die vooral in de zomer zeer verfrissend zijn, en warm geserveerde 'Grogs en Punches'. Vanwege de vele combinatiemogelijkheden is het aantal in principe 'oneindig', maar in de praktijk volstaat een beperkt repertoire. Daarom beperkt *Het Kook- en Huishoudboek* zich tot 'de meest belangrijke en de meest gevraagde' recepten.

Franse namen als **Noyau et Gin Cocktail** en **Boisssons de sucs de fruits** wijzen op een Franstalige herkomst. De belangrijkste bron blijkt een Frans kookboek van de Engels-Amerikaanse keuken van de hand van Alfred Suzanne. Suzanne was geboren te Normandië in 1839 en 40 jaar lang in Engeland en Ierland als kok in dienst van werkgevers als de graaf van Clarendon, de graaf van Wilford en de hertog van Bedford. Suzannes *La cuisine anglaise et la Pâtisserie*, in 1894 uitgebracht met de ondertitel *Traité de l'Alimentation en Angleterre au point de vue pratique, théorique, anecdotique en descriptif*, was van de ene kant bedoeld voor Franse vakgenoten die in Engeland een baan hadden gevonden en hun kookkunst moesten aanpassen aan de Engelse smaak. Van de andere kant wilde Suzanne tegemoet komen aan de Franse *anglomania*, zoals deze zich volgens hem manifesteerde in nieuwe sporten (*foot-ball, lawn-tennis, golf*) en sociaal-culinaire rituelen als de *five o'clock tea*, de *luncheon* en de *garden-party*. In 1904 verscheen een licht gewijzigde editie onder de titel *La Cuisine et Pâtisserie Anglaise et Américaine*. In beide edities is een

1 de bibliografie van Joop Witteveen, Bart Cuperus: *Bibliotheca Gastronomica, Eten en drinken in Nederland en België 1474-1960* (Amsterdam, 1998)

afzonderlijk hoofdstuk gewijd aan ‘English and American Drinks, Boissons Anglaises et Américaines’[2].

De overeenkomsten met de recepten van *Het Kook- en Huishoudboek* springen in het oog. Hier twee voorbeelden, allereerst de **Bosom Caresser**:

Suzanne (1894, p. 367; 1904, p. 318):

Mélanger dans un shaker de la glace pilée, une cuillerée à bouche de sirop de framboises, un petit verre de cognac, autant de lait et un oeuf battu. Secouer bien pour opérer le mélange, qu'on filtre à travers une passoire, et qu'on sert dans un verre à bordeaux.

Het Kook- en Huishoudboek (1908, p. 1224):

Meng in een shaker wat gestampt ijs met een eetlepel frambozenstroop, een klein glas cognac, eene zelfde hoeveelheid melk en een geklopt ei. Schud de bestanddeelen goed door elkaar, passeer het door een zeefje en dien het voor in een Bordeauglas.

Het Nederlandse recept volgt het Frans op de voet. Een ander voorbeeld is de **Bacchus Cup**:

Suzanne (1904, p. 324): ‘Ce délicieux mélange a le désadvantage d'être un peu dispendieux. Il se compose d'une bouteille de champagne; Une demi-bouteille de madère; Un quart de bouteille de vieux cognac; deux bouteilles de soda water; 125 grammes de sucre; Un grand verre de noyau; Une poignée de glace bien claire et pilée.’

Het Kook- en Huishoudboek (1908, p. 1227): ‘Dit heerlijke mengsel heeft dit tegen, dat het zeer kostbaar is. Het is samengesteld uit, 1 fl. champagne, ½ fl. madera, ¼ fl. oude cognac, 2 fl. sodawater, 1 groot glas crême de noyau en 250 gr. zeer helder gestampt ijs.’

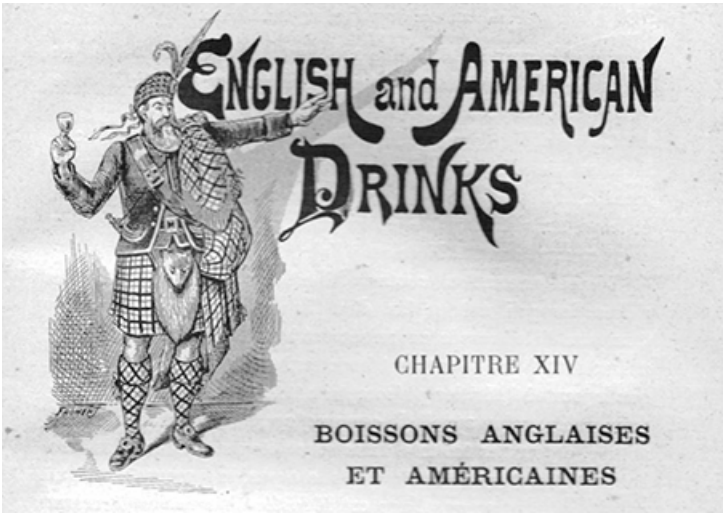
Ook hier biedt het Nederlandse recept een getrouwe vertaling (afgezien van de per abuis weggelaten suiker). De Bacchus Cup ontbreekt in de Suzanne-editie van 1894, die daarentegen wel een recept voor **Lemon Squash** bevat, dat in de editie-1904 is weggelaten, maar wel is overgenomen in het Nederlands. Dit wijst erop dat voor *Het Kook- en Huishoudboek* gebruik is gemaakt van een latere compilatie waarin beide recepten voorkomen. Die is te vinden in José Rey's *Guide du Maître d'Hôtel et du Restaurateur* (tussen 1903 en 1907 vier drukken), Dit culinair compendium bevat onder de titel ‘Boissons Américaines’ een iets uitvoeriger versie van de lijst van Suzanne, waarin de beide recepten zijn gecombineerd.[3].

Terwijl Alfred Suzanne in 1894 in de titel van de lijst nog het gemengd Brits-Amerikaanse karakter van de receptverzameling benadrukte, suggereren José Rey en het *Kook- en Huishoudboek* van 1908 door de verkorte titel dat het uitsluitend om Amerikaanse dranken gaat. Aldus werd ook aan dranken als de oer-Britse **Shandygaff**[4] plotseling een transatlantische flair verleend.

2 1894: pp. 349-376; 1904: pp. 307-327.

3 Ook anoniem verschenen als *Le Guide du Gourmet à Table, or A Practical Guide for Diners and Epicures* (1908 en div. latere edities).

4 Een mengsel van bitter ale en gemberbier, door Edward Hewett & W.F. Axton als geliefde ale-house-specialiteit genoemd in *Convivial Dickens: The Drinks of Dickens and His Times*. Athens, Ohio, 1983, p. 131.



Titelgravure van het hoofdstuk over 'Boissons Anglaises et Américaines' van Alfred Suzanne: *La Cuisine et Pâtisserie Anglaise et Américaine* (1894 en 1904). Het gemengde Brits-Amerikaanse karakter van de receptverzameling, hier tot uitdrukking gebracht door een drinkende Schot, werd in latere versies verzwegen.

Niet alleen in Frankrijk, maar ook in Nederland werd de receptenverzameling verder verbreid. Een selectie werd korte tijd later gepubliceerd in de receptverzameling *Koks-keur*, een uittreksel uit het *Kook- en Huishoudboek*.[5] In 1911 werden de recepten uit het *Kook- en Huishoudboek* nog eens integraal opgenomen in *Bos' Zak-gids voor het Hotel-, Restaurant- en Banketbakkersbedrijf*. [6]

Yvonne: *Handleiding voor het maken van Verschillende Dranken en American Drinks. Derde druk*. J.F. van de Ven: Baarn, 1922 [eerste druk 1915]. [Bibliotheca Gastronomica 7102]

Onder het pseudoniem 'Yvonne' bracht de Baarnse uitgever J.F. van de Ven in de reeks Practische Bibliotheek diverse deeltjes uit over onderwerpen als Fröbelwerkjes, etiquette, handelscorrespondentie, het inmaken van groenten en het gebruik van de hooikist.

Voor deze digitale editie van Yvonnes *Handleiding voor het maken van Verschillende Dranken en American Drinks* is gebruik gemaakt van de derde druk van 1922. De tweede druk verscheen blijkens een advertentie in het Algemeen Handelsblad in 1915:

5 *Koks-keur, Verzameling van Recepten voor American-Drinks, Tafels voor het Serveren van Wijnen, Overz. v.h. Alcohol-Procent der versch. Dranken (...).* [s. l., ca. 1908]

6 *Bos' Zak-gids voor het Hotel-, Restaurant- en Banketbakkersbedrijf ten dienste van Hoteliers, Restaurateurs, Banketbakkers, Kellners, enz. bewerkt door I. Bos.* Amsterdam, 1911. [Bibliotheca Gastronomica 688]. Het hoofdstuk 'American Drinks (Amerikaansche Dranken.)' op pp. 341-362. Een latere editie van *Bos' Zakgids*, opnieuw bewerkt en herzien door A. van Mingelen. Rijswijk [door de Bibliotheca Gastronomica (nr. 689) gedateerd op 1936] bevat op pp. 337-364 een uitgebreide versie met recepten o.m. afkomstig uit *Jo's handig boekje voor Mixing Drinks.*

Handleiding voor het maken van
Verschillende Verfrisschende Dranken
en American-Drinks
door YVONNE, 2e druk, 35 cent.
In alle boekwinkels en na ontv. postz.
fr. door J. F. VAN DE VEN, Uitgever,
Baarn. (18879)

Advertentie van J.F. van de Ven in het *Algemeen Handelsblad* van 26 mei 1915 voor de oudst bekende mixologische raadgever in boekvorm in het Nederlands.

De niet overgeleverde eerste druk zal kort daarvoor zijn gepubliceerd. Daarmee is deze handzame verzameling van 64 recepten de oudst bekende mixologische raadgever in boekvorm in het Nederlands. Afgaande op de reeks waarvan het mixboekje deel uitmaakte was het vooral bedoeld voor de huiselijke kring.

De verzameling bestaat uit twee afdelingen. Allereerst worden onder het kopje 'Verschillende dranken' een aantal traditioneel-Europese gezelschapsdranken vermeld, m.n. verschillende soorten grog en punch. De tweede afdeling, 'American drinks', is ingedeeld in de categorieën Cocktails, Cups, Flips, Gobblers, Iced Drinks en Slings. De herkomst van de eerste afdeling is onbekend; de recepten van de American Drinks zijn zonder uitzondering verkortende parafrases van het *Kook- en Huishoudboek* van 1908. Ter illustratie het recept van de **Love's Reviver**:

Rey, *Guide du Gourmet à Table* (1908, p. 266; niet bij Suzanne):

Mettez dans un verre à Bordeaux le jaune d'un oeuf bien frais: ½ verre à liqueur de vieille fine champagne: ½ do. de marasquin: ½ do. de Kirsch: servez-le tel quel, accompagné d'une cuiller à café pour le remuer au dernier moment.

Kook- en Huishoudboek (1908, p. 351):

Doe in een Bordeauglas een goed versch eierdooier, ½ likeurglas cognac fine champagne, een zelfde hoeveelheid kirsch en evenveel marasquin.

Serveer het zóó als het is, doch geef er een lepeltje bij om het te vermengen

Yvonne (1922, p. 19):

Meng in een roodewijnglas het volgende dooreen: de dooier van een versch ei, een half likeurglas kirschwasser, een half likeurglas marasquino en een half likeurglas champagne.

Het *Kook- en Huishoudboek* levert wederom een nauwkeurige vertaling van het Franse recept; Yvonne laat in de herformulering het lepeltje waarmee het drankje op het laatste moment moet worden omgeroerd achterwege en vervangt per abuis de 'cognac fine champagne' door champagne.[7]

D. Schoor: *Zakboekje voor recepten van American Drinks*. Den Haag, 1916. [Bibliotheca Gastronomica 5653]

Het *Zakboekje* van Dirk Schoor (Rotterdam 1884-Den Haag 1944), latere directeur van het Haagse restaurant 'Trocadéro' (Lange Poten 31) en van

7 Een andere vergissing is dat Yvonne het in de **Bourgogne Cup** en **Champagne Cup** voorgeschreven 'bouquet de verveine' (tuiltje citroenenverbena) opvat als een drank, in beide gevallen spreekt ze van 'een klein glas Bouquet de Verveine'.

restaurant-ballroom-American bar-tea room ‘Casino’ te Scheveningen[8], was blijkens het voorwoord enerzijds bedoeld voor de amateurmixer, anderzijds voor de ‘H.H. Kellners’; met het oog op deze professionele gebruikers was gekozen voor een klein formaat (14 x 11 cm) ‘zoodat het in den zak kan worden gedragen.’

Het ‘Casino’ te Noordwijk aan Zee omstreeks 1922, ansichtkaart. De auteur van het *Zakboekje voor recepten van American-drinks* hield hier vanaf 1921 een restaurant-tea room-American bar-danszaal.

De 140 recepten zijn naar eigen zeggen van de auteur ‘gedeeltelijk door mij verzameld uit Amerika en gedeeltelijk door mij samengesteld.’. Hoewel de meeste recepten in eerdere werken te vinden zijn, is het niet gemakkelijk een eenduidige bron aan te wijzen. Waarschijnlijk is er sprake van een eigen compilatie. De indeling van het materiaal in categorieën als *Fancy Drinks, Sangarees, Smashes, Slings* e.d. was in de negentiende en vroege twintigste eeuw gemeengoed (al lijkt de merkwaardige groep ‘Turkey's’ een individuele vondst van Schoor te zijn). Bij de Orgeat-siroop wijzen de raadselachtige ‘Zweden amandelen’, die samen met bittere amandelen, suiker en water de hoofdbestanddelen vormen, op een niet-begrepen Engelstalige bron: bedoeld zijn zoete amandelen, ‘sweet almonds’,die in tal van contemporaine recepten worden genoemd. Merkwaardig zijn ook de verhaspelingen van de receptnamen ‘Bronz’ (sc. **Bronx**) en ‘Parry Oyster’ (sc. **Prairie Oyster**).

Harry en Humphry Brown: ‘*American-Drinks*’, *400 recepten tot het bereiden van koude- en warme dranken; maken van cocktails, bowls, coblers, limonades, punch, enz.: in zomer en winter*. W.J. Moransard: Amsterdam, [1917]. [Bibliotheca Gastronomica 801]

De auteursnamen Harry en Humphry Brown doen op het eerste gezicht authentiek Amerikaans aan. In werkelijkheid is *American-Drinks* (1917)[9] een stilzwijgende vertaling van een ouder Brits receptboek: Frederick Davies & Seymour Davies:

8 Adres: Gevers Deynootplein 42, geopend in 1924 (niet te verwarren met het in 1979 geopende Holland Casino in het nabijgelegen Kurhaus). Vanaf 1921 bezat Schoor in Noordwijk aan Zee onder dezelfde naam een restaurant-tea room-American bar-danszaal.

9 De datering is gebaseerd op advertenties van uitgeverij Moransard in de *Nieuwe Amersfoordsche Courant* van 28 maart en 21 april 1917 en in de *Nieuwe Rotterdamsche Courant* van 30 september 1917. In een handgeschreven brief, vermoedelijk een kladversie van een brief aan de boekhandelaren, gedateerd ‘oct. 1916’, deelt de uitgever mee: ‘Binnenkort verschijnt bij mij een Hollandsch werk, met 400 recepten tot het maken van warme en koude dranken gedurende het geheele jaar, het z.g. Mixen van American Drinks, Maken van coblers, bowls, cocktails, punchen, limonades enz. enz. samengesteld door de Heeren Harry en Humphrey Brown.’. De brief bevindt zich in de UB Amsterdam, bewaarnummer KVB BVa 67-90.

Drinks of All kinds, Hot and Cold, for All Seasons .[10] Parmantig is hierbij in de Nederlandse uitgave de wijziging van de receptnaam *Seymour's Fancy* in *Brown's Fancy* (zonder dat de alfabetische volgorde is aangepast). Ook de typografische vormgeving vertoont frappante overeenkomsten.[11] De twee Britse auteurs hadden zelf gebruik gemaakt van Jerry Thomas' *The Bon-Vivant's Companion or How to Mix Drinks*. De uitgave van 1862 van het receptboek van de legendarische barmixer Jerry Thomas, bijgenaamd 'the Professor', staat bekend als het allereerste gedrukte cocktailboek[12].

American-Drinks doet de lezer bij het doorbladeren dan ook meer dan eens denken aan Jerry Thomas' negentiende-eeuwse barboek. Een voorbeeld is Thomas' algemene definitie van de cocktail:

Jerry Thomas (1862 en 1876, p. 49):

> 'The "Cocktail" is a modern invention, and is generally used on fishing and other sporting parties, although some *patients* insist that it is good in the morning as a tonic.'

Davies & Davies (1912, p. 24):

> 'In mixing a Cocktail, which is a beverage particularly popular at fishing or shooting parties, being considered sustaining to the inner man, the pounded ice should in all cases be put into the glass first.'

Brown & Brown (1917, p. 31):

> 'Bij de bereiding van cocktails, de bij uitnemendheid bekende dranken bij visch- of jachtpartijen, is het een vereischte, dat het geklopte ijs het eerst in het glas gedaan wordt.'

Thomas' beroemdste creatie was de **Blue Blazer**, een drank die werd toebereid door brandende whisky en kokend water van de ene beker in de andere te gieten.[13] Ook in *American-Drinks* is een recept opgenomen. Het oorspronkelijke recept van Thomas luidt:

10 London, 1895; *American-Drinks* gaat terug op de vermeerderde editie van 1912, waarbij de volgorde van de hoofdstukken licht is gewijzigd en enkele recepten zijn weggelaten.

11 Overname van verzwegen bronnen komt bij dit soort receptboekjes vaker voor. Een voorbeeld van later datum is het *Prisma Cocktailboek* van M.M. Weerheim en H.R.W. van der Woerd (zes drukken tussen 1968 en 1983), een stilzwijgende uitbreidende adaptatie van de *Standard Bartender's Guide* van Patrick Duffy. Duffy had op zijn beurt in de jaren '40 de recepten van het *Savoy Cocktail Book* van Harry Craddock (1930) ongewijzigd overgenomen, alleen de alfabetische volgorde gewijzigd in een groepering naar basisdranken.

12 Vgl. David Wondrich: *Imbibe! From Absinthe Cocktail to Whiskey Smash, A Salute in Stories and Drinks to* '*Professor*' *Jerry Thomas, Pioneer of the American Bar*. New York, 2007, pp. 285-290.

13 De ontstaansgeschiedenis van de Blue Blazer wordt fantasierijk beschreven door Herbert Asbury in de inleiding van diens editie van *The Bon-Vivants Companion*. Seventh printing. New York, 1934, pp. xxviii-xxx.

Jerry Thomas (1862 en 1876, p. 76):

> ‘Put the whisky and the boiling water in one mug, ignite the liquid with fire, and while blazing mix both ingredients by pouring them four of five times from one mug to the other, as represented in the cut. If well done, this will have the appearance of a continued stream of liquid fire. Sweeten with one teaspoonful of pulverized white sugar, and serve in a small bar tumbler, with a piece of lemon peel. (...) The novice in mixing this beverage should be careful not to scald himself. To become proficient in throwing the liquid form one mug to the other, it will be necessary to practise for some time with cold water.’

‘Professor’ Jerry Thomas bij het vervaardigen van een Blue Blazer. Jerry Thomas: *How to Mix Drinks, or The Bon-Vivant's Companion* (...). New York, 1862, p. 77.

Davies & Davies (1912, p. 102):

> ‘Put into a silver-plated or earthenware mug (which has been previously heated) one wineglass of strong Scotch whisky (proof) and one wineglass of boiling water; set on fire, and have ready a second mug, already heated, and pass the blazing liquid from one mug to the other three or four times. Serve in a small tumbler, with two lumps of loaf sugar and a small piece of lemon-peel. This drink can be easily mixed by the amateur, if he practices with cold water at first. When done well it is very imposing, and is, in fact, a liquid stream of fire.’

Brown & Brown (1917, p. 91):

> ‘Doet in een aarden pot, die van tevoren goed heet gemaakt is een wijnglas sterke whisky en een wijnglas kokend water, zet deze op het vuur en houdt een andere heet gemaakte pot gereed om deze vloeistof van de een in de andere over te schenken. Doet dit vier of vijf maal. Opdienen in een kleinen tumbler met twee stukjes suiker en een citroenschilletje.’

Terwijl Davies & Davies dicht bij het Amerikaanse origineel blijven, leveren Brown & Brown een enigszins vertekend beeld. In het Nederlandse recept wordt de vloeistof ten gevolge van een vertaalfout niet aangestoken. Het spectaculaire pyrotechnische showkarakter van de toebereiding blijft achterwege; ook het advies aan de beginneling om eerst te oefenen met koud water, ontbreekt.

Ook in andere recepten gaan in de Nederlandse vertaling culinaire nuances verloren. Een voorbeeld is de **Brandy Crusta**, een cocktail op basis van brandewijn of cognac, gearomatiseerd met angostura-bitter en curaçao, waarvan het recept bij Jerry Thomas (1862 en 1876, p. 52) als volgt luidt:

> 'First, mix the ingredients in a small tumbler, then take a fancy red wine-glass, rub a sliced lemon around the rim of the same, and dip it in pulverized white sugar, so that the sugar will adhere to the edge of the glass. Pare half a lemon the same as you would an apple (all in one piece) so that the paring will fit in the wine-glass, as shown in the cut, and strain the crusta from the tumbler into it. Then smile.'

Brandy Crusta met gekrulde citroenschil in sierlijk wijnglas met suikerbepoederde rand. Jerry Thomas: *How to Mix Drinks, or The Bon-Vivant's Companion* (...). New York, 1862, p. 52

De opulent-virtuose wijze van serveren met een gekrulde halve citroenschil in een sierlijk wijnglas, waarvan de rand voordat het mengsel wordt ingeschonken is bevochtigd met citroensap en is voorzien van een dun laagje suikerkristallen, past geheel en al in de periode 1830-1885, die David Wondrich (2007, pp. 40-45) karakteriseert als de 'Baroque Age' van het Amerikaanse mixen. Davies & Davies (1912: p. 30) leveren van Thomas' recept een congeniale versie, zij het dat de uitleg compacter is en minder stap-voor-stap:

> 'Mix the ingredients in a small tumbler; then take a fancy red wineglass; pare half a lemon all in one iece, the paring to fit the glass, and strain the

mixture into it, having previously frosted the rim of the glass by damping the edge with lemon and dipping it into sugar.'

De Nederlandse versie van Brown & Brown (1917, p. 37) luidt:

'Schudt deze bestanddeelen in een kleinen tumbler, neemt daarna een luxe rood wijnglas, doet daarin de heele schil van ½ citroen, gedrenkt in citroensap en suiker en schenkt het mengsel daar boven op.'

Wordt in het Amerikaanse recept de met citroensap bevochtigde rand van het wijnglas door de suiker gedraaid alvorens het mengsel wordt ingeschonken, in de Nederlandse versie wordt de citroenschil zelf in citroensap en suiker gedrenkt. Als vervolgens de vloeistof erop wordt gegoten, zal het effect van de suikerkristallen waaraan het drankje zijn naam te danken heeft dadelijk teniet worden gedaan.

Het negentiende-eeuwse karakter van Brown & Brown treedt duidelijk naar voren bij de bekende **Martini**-cocktail. Davies & Davies (1912: p. 27) presenteren het volgende recept:

'Put into a tumbler thirty drops of gum syrup, thirty drops of orange bitters, half a wineglass of gin, and half a wineglass of vermouth; fill with shaved ice, shake well, strain into a claret glass, and put an small piece of lemon-peel on top.'

Brown & Brown (1917, p. 35) bieden een minder gecompliceerde versie:

'Vult een tumbler half vol met geklopt ijs, voegt hierbij 30 druppels gomsiroop, 30 druppels oranjebitter, een half wijnglas jenever, een half wijnglas vermouth, schudt alles goed dooreen, opdienen in wijnglazen.'

Het voor aroma en uiterlijk niet onbelangrijke stukje citroenschil is weggelaten, en het in het Nederlandse recept gebruikte geklopte ijs zal een subtiel ander koel- en dilutie-effect hebben uitgeoefend dan het oorspronkelijk voorgeschreven *shaved ice* (geraspt ijs). Opvallend is vooral dat Brown & Brown jenever gebruiken, terwijl Davies & Davies het over 'gin' hebben. Hier is geen sprake van een afwijking, want 'gin' was bij Jerry Thomas nog synoniem met *Hollands* oftewel *Holland gin*: Nederlandse importjenever van in Amerika populaire merken als 'Meders Swan' (Zwaan Jenever van Meder & Zoon te Schiedam) of 'Olive Tree' (De Olyfboom van J.J. Linnenbrink te Schiedam), dan wel Amerikaanse versies daarvan: de smaak van deze 'gin' kwam eerder overeen met de huidige korenwijn of oude jenever; de minder moutige gin in de Londense stijl zou als mixer pas opkomen in de twintigste eeuw.[14].

14 Wondrich, *Imbibe!*, pp. 58-60. Jerry Thomas schrijft voor zijn '**Martinez**'-cocktail de zoete, inmiddels in onbruik geraakte Old Tom Gin voor. Ook bij andere ingrediënten moeten we rekening houden met historische verschillen met moderne equivalenten: als er sprake is van rum, is veelal zoete en zware Jamaicaanse rum bedoeld, niet de lichte witte rum in

American-Drinks kan al met al worden gekarakteriseerd als een vertraagde, indirecte en vereenvoudigde kennismaking van het Nederlandse lezerspubliek met de Amerikaanse drinkcultuur van de negentiende eeuw.

Jo van Wijngaarden: *Jo's handig boekje voor Mixing Drinks*. J. van Wijngaarden: Rotterdam, [1924].[15]

Jo van Wijngaarden was als buffetchef-mixer werkzaam op de Holland-Amerika-lijn, en als zodanig een reiziger tussen twee drinkculturen. Zijn in eigen beheer uitgegeven *Jo's handig boekje voor Mixing Drinks* biedt ruim 170 recepten voor cocktails en longdrinks en is verlucht met foto's, illustraties en advertenties. Het bevat ook Engelsstalige teksten en een tweetalige woordenlijst, en was zowel bedoeld voor Nederlandse barmixers als voor Amerikaanse toeristen op bezoek in Nederland. Van Wijngaarden wilde met deze publicatie in zakformaat (met 13 x 8,7 cm nog iets kleiner dan Schoors *Zakboekje*) een handzame bijdrage leveren tot verbetering van de vakkennis van de Nederlandse horeca, die volgens hem veel te wensen overliet. Het repertoire is duidelijk beïnvloed door Harry MacElhone's *ABC of Mixing Cocktails* (eerste druk 1919); tegelijk gaat Van Wijngaarden soms eigen wegen in keuze en proporties van de ingrediënten. Ter illustratie het recept voor de **Side Car**, een cocktail die pas in de twintigste eeuw opduikt:

MacElhone (1923, p. 65):[16]

> '⅓ Cointreau (triple sec), ⅓ Brandy, ⅓ Lemon Juice.
> *(Recipe by MacGarry, the popular bar-tender at Buck's Club Londen.)*'

Van Wijngaarden 1924:

> '⅔ Cognac, ⅓ Cointreau, incl. een weinig citroensap.'

Van Wijngaarden wijkt af van MacElhone door van de cognac een duidelijke basisdrank te maken, die door een kleinere hoeveelheid cointreau en een nog geringere hoeveelheid citroensap een modificatie ondergaat.[17]

W. Slagter: *Hoe maakt men American Plain- en Fancy Drinks*. W.B. Moransard: Amsterdam, 1922. [Bibliotheca Gastronomica 5775]

Bacardi-stijl; curaçao (vaak *curaçoa* genoemd) had als basis nog rum; de champagne was meestal nog zoet, en cognac (brandy) had een hoger alcohol-percentage.

15 Niet vermeld in de Bibliotheca Gastronomica; de datering is gebaseerd op een advertentie op p. 33.

16 'Harry' of Ciro's *ABC of Mixing Cocktails*. Specially Printed for Christopher & Co Ltd. by Dean& Son Ltd. [1923]. De drukgeschiedenis van Harry MacElhones *ABC of Mixing Cocktails*, waarvan vanaf 1919 tientallen edities zijn verschenen, verdient nader onderzoek.

17 In dit opzicht preludeert Van Wijngaarden op de klassieke harmonieleer van het mixen zoals deze in 1948 is geïntroduceerd door de invloedrijke David Embury, vgl. dez. *The Fine Art of Mixing Drinks*. New and revised edition. London, 1953, p. 120. Embury rekent de Side-Car tot één van de zes 'Basic Cocktails', tegelijk is deze in zijn ogen 'the most perfect example I know of a magnificent drink gone wrong.'. In plaats van gelijke delen cognac, cointreau en citroensap ('simply horrible because of its sickish sweetness') pleit hij voor een verhouding van 8 delen cognac, 2 delen citroensap en 1 deel cointreau.

W. Slagter: *Cocktails American- en Fancy Drinks IJsrecepten en -Dranken.* Richter's Algem. Boekcentrale: Amsterdam, 1926. [Bibliotheca Gastronomica 5776]

Als opvolger van *American-Drinks* bracht uitgeverij Moransard in 1922 een origineel-Nederlandse publicatie uit van de hand van een professioneel mixer. Wim Slagter was daarmee, twee jaar vóór Jo van Wijngaarden, de eerste barmixer van Nederland die een eigen receptboek uitbracht. Zijn debuut *Hoe maakt men American Plain- en Fancy Drinks* vormde het begin van een mixologisch oeuvre dat tot in de jaren 70 is voortgezet. Voor de beschouwingen over 'Onderhoud en reinheid', 'Wat in een modern buffet aanwezig behoort te zijn', 'Glaswerk' en andere benodigdheden liet Slagter zich duidelijk inspireren door de omvangrijke inleidende teksten van Harry Johnsons klassieke *Bartender's Manual* [18], maar anders dan deze roemruchte Amerikaanse voorganger, die zijn recepten in een nogal willekeurig aandoende volgorde presenteerde, gaat Slagter systematisch-methodisch te werk. Hij ordent zijn recepten in 754 genummerde hoofdstukjes en hanteert een fijne indeling in diverse categorieën van dranken. Elke groep wordt door hem zorgvuldig gedefinieerd, en meer dan eens presenteert hij een zelf-ontwikkelde methode die tot een beter of efficiënter resultaat leidt.

Onder de titel *Cocktails, American- en Fancy Drinks, IJsrecepten en -Dranken* presenteerde Slagter in 1926 een op tal van details gewijzigde en met 926 hoofdstukjes aanzienlijk vermeerderde bewerking van zijn debuut van 1922. De gewijzigde titel laat zien hoe het woord 'cocktails', oorspronkelijk een subcategorie van de American Drinks, populairder wordt en geleidelijk de huidige algemene betekenis aanneemt van 'gemengd alcoholisch drankje'. In 1926 is bij Slagter het aantal cocktails van oorspronkelijk 52 toegenomen tot 141.

Van de uitgave van 1926 is nog een tweede ongewijzigde druk verschenen, zonder aanduiding van verschijningsjaar (vermoedelijk 1928). In 1950 heeft Slagter zijn omvangrijke handboek gecomprimeerd tot een compacte *Internationale Cocktailgids* (128 recepten, met illustraties van Eppo Doeve), waarvan in de jaren '60 en '70 onder de titel *Home Cocktail Bar, Een gids voor de amateur-mixer* minstens vier edities zijn verschenen.[19] Slagter, die als bartender van het Amsterdamse Café Americain door het leven ging met de bijnaam 'Frits', heeft al met al meer dan een halve eeuw lang Nederlandstalig mixologisch werk uitgebracht.

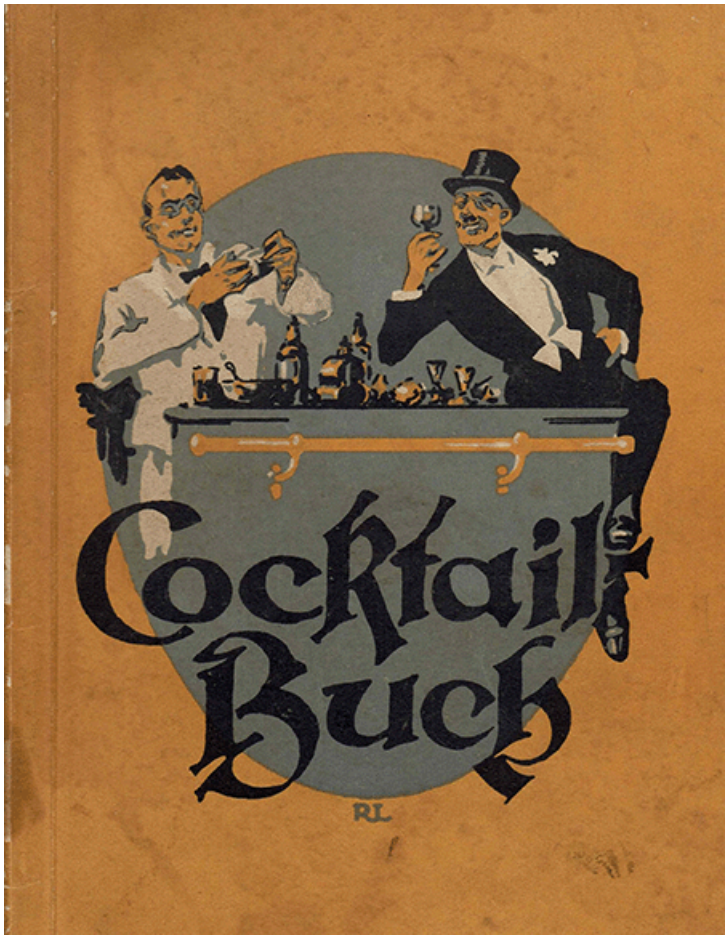
Jeanne Zelle: *Cocktail Recepten*. H.A.M. Roelants: Schiedam, 1929. [Bibliotheca Gastronomica 7126]

De *Cocktail Recepten* van Jeanne Zelle (1929) verplaatsen ons midden in het Berlijn van de jaren '20. Jeanne Zelle, afkomstig uit Friesland, genoot in de Duitse metropool een klassieke zangopleiding bij Jeannette Brumbacher (geboren De Jong), eveneens van Nederlandse afkomst. Vanaf 1921 was Zelle als zanglerares werkzaam in Haarlem. In Berlijn gaf ze in 1928 het aan de Oostenrijkse tenor Richard Tauber

18 Harry Johnson: *New and Improved Bartender's Manual, or How to Mix Drinks in the Present Style, and Containing a valubale list of instructions and hints of the author in reference to attending bar, and also a large list of mix-drinks together with a complete list of bar utensils, wines, liquors, ales, mixtures &c*. New York, 1882, herziene edities in 1888, 1900 en 1934.

19 Bibliotheca Gastronomica 5778, 5779 (1957), 5780 (1962). Tevens verschenen een derde druk (1968) en een vierde druk (1972). Daarnaast publiceerde Slagter in de jaren '60 een bewerking van het Belgische Marabout-deeltje *Tous les Cocktails* (1962), onder de titel *1001 Cocktails en verfrissende dranken*. Anders dan de Italiaanse versie *Tutti i Cocktails e le bevande rinfrescanti* (1967), die een simpele vertaling is van het Franstalige origineel, is Slagters Nederlandstalige uitgave een zelfstandige en grondige bewerking.

opgedragen *Cocktail-Buch* uit, waarvan *Cocktail Recepten* (1929) de Nederlandse uitgave is.



voorplat Jeanne Zelle: *Das Cocktail-Buch*. Berlin, 1928.

voorplat Jeanne Zelle: *Cocktail Recepten*. Schiedam, 1929.

In het voorwoord vertelt Zelle hoe ze in Berlijn een eigen huisbar had geïnstalleerd: ‘Ik zelf had tijdens mijn jarenlang verblijf in Berlijn, waar de “cocktail-party” de “five-o'clock-tea” vrijwel verdrongen heeft, mij een kleine “bar” gemaakt uit een antieke secretaire. In het bovengedeelte waren de laadjes en vakjes weggenomen en daar stonden de flesschen en andere utensiliën op daarvoor aangebrachte plankjes en de opengeslagen klep diende als dientafel.’ Jeanne Zelle had als doelgroep ‘de leek zoowel als de beroeps-“Barmixer”’ (p. 10) voor ogen.

Op de titelpagina wordt vermeld dat de 186 recepten ‘door de schrijfster naar aanwijzingen uit de Oude en Nieuwe Wereld [zijn] verzameld’; in werkelijkheid zijn ze grotendeels ongewijzigd ontleend aan Harry MacElhone's *ABC of Mixing Cocktails*.

Ter illustratie nog eens het recept van de **Side Car**:

MacElhone (1923, p. 65):

> ‘⅓ Cointreau (triple sec), ⅓ Brandy, ⅓ Lemon Juice.
> *(Recipe by MacGarry, the popular bar-tender at Buck's Club Londen.)*’

Zelle (1928, p. 86):

> ‘Ein Teil Cointreau (Triple Sec), ein Teil Zitronensaft.
> *Rezept von Mac Garry, dem beliebten Bartender in Buck's Club, London.*’

Zelle (1929, p. 94):

> ‘Een deel Cointreau (Triple Sec), een deel citroensap.
> *Recept van Mac Garry, den geliefden Bartender in Buck's Club, London.*’

Uit de MacElhoniaanse vermelding van de herkomst van het recept blijkt de schatplichtigheid aan het *ABC of Mixing Cocktails*. In de Duitse editie is de Brandy abusievelijk weggevallen; deze omissie is in de Nederlandse editie niet verbeterd.[20]

Een eigen recept van de schrijfster is de **Holland Cocktail**, die in de Duitse uitgave met ‘Ein Teil holländischer Genever’ wordt toebereid, in de Nederlandse uitgave met ‘Een deel Gin’. Deze wijziging (ook zichtbaar in de Tauber Cocktail) illustreert de opkomst van de lichtere Londense gin in de jaren '20.

Zijn de werken van Yvonne, Schoor, Harry en Humphry Brown, Van Wijngaarden en Slagter op de eerste plaats receptverzamelingen voor praktisch gebruik, Zelle biedt de lezer in de inleiding een fraai gestileerd ontstaansverhaal van de cocktail.[21] Ook geeft ze een bijzondere lijst die in de Duitse uitgave *Stimmungsverzeichnis* wordt genoemd: een geestrijk-ironische opsomming van passende recepten bij menselijke stemmingen, ‘uit eigen ervaring geput’. Hier vindt de lezer passende recepten bij situaties als verliefdheid, een kater of ‘wanneer we levensmoede zijn’. Deze gastrosofische beschouwingen verlenen het werk van Zelle een literair karakter.

De zeven titels vormen een gevarieerde collectie, bestaande uit handzame zakboekjes (Schoors *Zakboekje*, Van Wijngaardens *Handig boekje*, *Bos' Zakgids*), compacte brochures (Yvonne), systematisch opgezette handboeken (*Kook- en Huishoudboek*, Slagter 1922 en 1926) en een boeiend staaltje gastrosofische literatuur (Zelle). Vaak richten de werken zich nog uitsluitend tot professionele horeca-vaklieden, maar ook het bredere (maar nog steeds exclusieve) publiek van de amateur-mixers met eigen huisbar vormt al een duidelijke doelgroep. In de meeste gevallen blijken de ‘Amerikaansche dranken’ indirect, via de omweg van verzwegen Franse en Britse bronnen, ontleend te zijn. Hierbij traden af en toe vergissingen en herkaderingen op.

Tegelijk met de tientallen recepten werden in Nederland nieuwe gereedschappen en bereidingstechnieken geïntroduceerd; de bijbehorende vaktermen belandden als leenwoorden in onze taal. De *shaker* wordt door Yvonne omschreven als een ‘metalen (nikkelen of zilveren) beker’ en door Van Wijngaarden als een ‘cocktailschudder’. De Browns spreken in navolging van Davies & Davies van een ‘cobbler-mixer’ terwijl Slagter het over een ‘cocktailmachine’ heeft. Bij Slagter, Van Wijngaarden en Zelle vinden we al het inmiddels in onze taal ingeburgerde woord *shaker*. De *strainer*, de zeef waardoor het mengsel met achterlating van de ijsblokjes uit de shaker in het glas wordt gegoten, wordt door de Browns ‘lepelvergiet’, door Schoor

20 Een ander foutje in de Nederlands editie is de dubbel afgedrukte naam Dempsey Cocktail op p. 47 en 48, waardoor zeven recepten een verkeerde naam hebben gekregen. De tweede Dempsey Cocktail moet Derby Cocktail heten, de Derby Cocktail Doctor Cocktail, de Doctor Cocktail Dream Cocktail, de Dream Cocktail Du Barry Cocktail, de Du Barry Cocktail Dunlop Cocktail, de Dunlop Cocktail Egg Flipp en de Egg Flipp Egg Nogg. In de digitale editie is dit rechtgetrokken.

21 Een beknopte versie hiervan is voor het eerst te vinden in Robert Vermeire: *Cocktails, How to mix them*. London, 1922; waarschijnlijk kende Zelle dit verhaal via een overdruk van de inleiding van Vermeires werk in het Berlijnse tijdschrift *Querschnitt* (Robert Vermeire, ‘Cocktails’, in *Der Querschnitt* 5 (1925), Heft 3, pp. 225-229).

en Van Wijngaarden ‘zeef’ en door Slager ‘cocktailmenger’ genoemd. De nieuwe terminologie was nog in beweging. Zo bezien zijn mixologische receptverzamelingen niet alleen in cultuurhistorisch, maar ook in taalkundig opzicht waardevolle bronnen.

Hans Beelen

Bijlage: ‘American Drinks’ in *Het Kook- en Huishoudboek*

‘American drinks. (Amerikaansche dranken).’, in: J. Chiron [e.a.]: *Het Kook- en Huishoudboek*. Amsterdam: Hartog en Bos, [1908], pp. 350-351-377-379, 437-440, 1221-1228. [Bibliotheca Gastronomica 3421]

American drinks. (Amerikaansche dranken). I.

De Amerikaansche dranken zijn mengsels van verschillende likeuren en wijnen, waarbij men eenige druppels citroensap, suikersiroop, perziko, bessensiroop, Oranje of Angostura-bitter voegt. Alle op deze wijze samengestelde dranken dragen den naam van Cocktails of Short Drinks. De Cocktails hebben ten doel de maag een weinig op te wekken en worden derhalve in den regel vóór den maaltijd gebruikt. Men serveert ze in hiertoe bestemde glazen (Cocktail glasses). Wanneer deze glazen niet aanwezig zijn, kan men zich echter van Port- of Madera-glazen bedienen. De dranken genaamd ‘Iced longdrinks’, zooals de ‘Lemon Squash’, ‘Egg Nog’, ‘Moselle of Claret Cup’ enz., zijn zeer verfrisschend en bij uitstek geschikt om 's zomers te gebruiken. Zij worden steeds met ijs er in geserveerd. Al deze dranken, met uitzondering van de warme Grogs en Punches, worden met ijs er in geserveerd, 't zij dat men er gestampt ijs of wat grootere stukjes in doet. Zonder uitzondering worden er rietjes bij geserveerd.

Door deze vele vermengingen kan natuurlijk een oneindig aantal dranken worden samengesteld. Van de verschillende dranken echter, welke in den regel verlangd worden, is het aantal beperkt. De lijst van ‘American drinks’, welke wij hier zullen laten volgen, bevat de meest belangrijke en de meest gevraagde.

(De verhoudingen zijn alle voor één glas berekend.)

Absinthe Cocktail.

Doe in een verzilverd metalen gobler of, bij gebreke hiervan, in een stevig sodaglas, 2 glaasjes absinth, ½ glas anisette Marie Brizard, 4 of 5 druppels Angostura-bitter, 1 glas suikersiroop, 2 lepels gestampt ijs en een Bordeauglas frisch water. Vermeng alles goed met behulp van een tweede glas en een lepel. Laat het daarna door een zeefje in een champagneglas loopen en serveer het met twee rietjes.

Brandy Cocktail.

Vermeng op dezelfde wijze als in het voorgaand recept ¾ Xeresglas cognac, eenige druppels suikerstroop, 5 druppels Angostura-bitter en 2 lepels gestampt ijs. Serveer er een dun citroenschilletje in.

Brandy et Noyau Cocktail.

Vermeng 2 likeurglazen cognac, dito glas crême de noyaux, 2 lepels gestampt ijs. Roer het goed door, doe het daarna in een cocktailglas en doe er nog 1 of 2 in dunne stroop gaargemaakte kersen in.

Brandy Twist.

Doe het sap van een halven citroen in een Bordeauglas, voeg er een koffielepel bessen-siroop, 1 Xeresglas cognac, 1 lepel gestampt ijs en een rond schijfje citroen bij. Roer alles goed door en serveer het met twee rietjes.

Op de zelfde wijze kan men ook ‘Whisky’ en ‘Gin Twist’ vervaardigen, men vervangt dan de brandy of cognac door whisky of jenever.

Champagne Cocktail.

Doe in een champagneglas ½ koffielepel suikerstroop, 4 druppels Angostura-bitter, 2 lepels gestampt ijs en vul het glas verder met champagne. Doe er thans nog een dun citroenschilletje in en serveer er twee rietjes bij.

Flash of Lightning (‘Eclair’).

Vermeng in een sodaglas 1 Xeresglas cognac, het sap van een halve citroen, een zeer weinig Cayenne-peper, een half koffielepeltje bessenstroop en 2 lepels fijngestampt ijs. Passeer het en serveer het in een Bordeauglas.

Gin Cocktail.

Doe in een sodaglas ¾ Xeres glas jenever, 10 druppels suikersiroop, 5 druppels Angosturabitter, en 2 lepels gestampt ijs. Passeer het daarna door een zeefje en serveer het in een cocktailglas met een kers of een citroenschilletje er in.

Love's Reviver.

Doe in een Bordeauglas een goed versch eierdooier, ½ likeurglas cognac fine champagne, een zelfde hoeveelheid kirsch en evenveel marasquin.

Serveer het zóó als het is, doch geef er een lepeltje bij om het te vermengen.

Manhattan Cocktail

Vermeng in een soda glas ½ Xeresglas Italiaansche Vermouth, (wanneer de Cocktail ‘dry’ verlangd wordt, dan gebruikt men Fransche Vermouth) een zelfde hoeveelheid Scotch Whisky, ½ likeurglas Curaçao Marnier, 4 druppels Perzico, 2 lepels gestampt ijs.

Passeer het en serveer er een dun citroenschilletje of een kers, welke in lichte stroop gaar gemaakt is, in.

American drinks. (Amerikaansche dranken). II.

Martini Cocktail.

Doe in een sodaglas ½ Xeresglas Italiaansche Vermouth, een zelfde hoeveelheid jenever, 6 druppels oranjebitter en 2 lepels gestampt ijs. Passeer het en serveer er een kers of een citroenschil in.

Noyau et Gin Cocktail.

Vermeng een half Xeresglas crême de noyaux met een zelfde hoeveelheid jenever en 5 druppels oranjebitter. Voeg er 2 lepels gestampt ijs bij. Passeer het en serveer er een kers of citroenschil in.

Vermouth Cocktail.

Doe in een sodaglas ½ glas Italiaansche Vermouth, een zelfde hoeveelheid Fransche Vermouth, 6 druppels Angostura-bitter en 2 lepels gestampt ijs. Roer alles goed door elkaar, passeer het vervolgens en serveer er een dun citroenschilletje in.

Verschillende dranken voor de zomer, genaamd: 'Iced long drinks.'

Brandy Fizz.

Schenk in een sodaglas een Portglas cognac, het sap van een halven citroen, 5 druppels Angostura-bitter, 2 lepels gestampt ijs en een koffielepel suikerstroop. Vul het glas verder met spuit- of Seltzer-water. Roer met een lepel alles goed door elkaar en serveer het met twee rietjes.

De whisky- en de jenever-fizz worden op dezelfde wijze vervaardigd; men vervangt dan de cognac door een van deze beide dranken.

Brandy Julep.

Meng in een punchglas of in een kristallen saladebak, een Xeresglas cognac, 1 koffielepel gehakte versche pepermuntbladen, 1 koffielepel suikerstroop, ½ likeurglas groene Chartreuse, ½ likeurglas curaçao Marnier. Roer alles met een

lepel goed door elkaar en passeer daarna het mengsel door een zeefje in een champagne- of sodaglas, waarin men van te voren wat gestampt ijs gedaan heeft. Voeg er nu nog een paar versche pepermuntblaadjes, 2 aardbeien en 2 frambozen bij. Serveer het met een paar rietjes.

Sours.

Het aantal dranken onder dezen naam bekend, zijn er drie: Gin Sour, Brandy Sour en Whisky Sour.

Zij worden op gelijke wijze en wel als volgt bereid:

Vul een sodaglas half vol met gestampt ijs en voeg er een koffielepel suikerstroop en evenveel aalbessenstroop bij, alsook het sap van een halven citroen en een Portglas Whisky (of jenever, of cognac, naar verkiezing). Vul het glas verder met spuit- of Apollinaris-water. Roer het goed door met een lepel, passeer het daarna door een zeefje in een ander sodaglas en doe er een dun schijfje citroen in. Serveer er een paar rietjes bij.

Horse's Neck.

Vul een sodaglas ¾ vol met ‘Ginger ale’. Voeg er daarna eenige stukjes goed gewasschen ijs en een dunne schil van een citroen bij. De schil hiervoor moet zooveel mogelijk heel gehouden worden.

Serveer er een paar rietjes bij.

Gobblers.

De gobblers zijn niets anders dan verschillende wijnen, als: Champagne, Bordeau, Hock, Moezel, enz., welke afzonderlijk in groote glazen, gevuld met gestampt ijs, geserveerd worden. Men voegt er enige druppels suikerstroop, citroensap, curaçao en cognac fine bij. Er worden steeds versche vruchten, welke het seizoen oplevert, in geserveerd en men doet er zonder uitzondering rietjes bij.

Egg-Nogg.

Benoodigdheden voor 2 champageglazen.

Doe in een glazen schaal 2 versche eierdooiers en klop deze met een gardje.

Voeg hierbij ½ L. versche melk, een likeurglas rum, een zelfde hoeveelheid cognac en 3 lepels gestampt ijs. Roer het geheel goed door elkaar en passeer het door een zeefje in 2 champagneglazen. Rasp er nog een weinig nootmuscaat op en serveer het met rietjes.

Lemon Squash.

Doe in een sodaglas het sap van een grooten citroen en 3 lepels gestampt ijs. Vul het glas verder met soda-, Seltzer- of Apolinariswater. Doe er nog 2 of 3 aardbeien in.

Dien er een paar rietjes en een schaaltje met poedersuiker bij op.

Limonade Nature. (Citronade.)

Doe in een sodaglas het sap van een citroen, voeg er 2 lepeltjes poedersuiker (naar verkiezing) en 2 stukjes ijs ter grootte van een ei bij. Vul het glas verder met frisch water. Roer het met een lepel goed door, doe er een schijfje citroen in en serveer er een paar rietjes bij.

Orangeade.

Deze wordt op dezelfde wijze bereid als de citronade. Men gebruikt echter sinaasappel in plaats van citroen en serveert er eenige versche vruchten in, welke het seizoen oplevert (aardbeien, frambozen enz.).

American drinks. (Amerikaansche dranken). III.

Slings.

De dranken bekend onder den naam ‘Slings’ zijn er drie, namelijk: Jenever, Whisky, of Brandy-Sling. Zij worden op dezelfde wijze als volgt vervaardigd.

Schenk in een sodaglas, een xeresglas Whisky (of jenever of Brandy naar verkiezing), 1 lepel suikerstroop, het sap van een halven citroen en 2 groote lepels gestampt ijs. Vul het glas nu verder met Spuit- of Apollinaris-water. Roer het met een lepel goed dooreen en voeg er nog een rond schijfje citroen of sinaasappel en een klein takje bernagie bij. Serveer er rietjes bij.

Shandy Gaff. (Voor twee personen).

Schenk in een kristallen pot, ½ L. ‘bitter ale’ en 2 fleschjes ‘stone gingerbeer’. Voeg er thans nog een flink stuk ijs en een likeurglas curaçao bij. Roer het met een lepel goed dooreen en schenk het in twee sodaglazen. Serveer er rietjes bij.

Boissons de sucs de fruits. (Dranken van vruchtensappen.)

Frambozen, Aardbeien en Aalbessen. Maak een gewenschte hoeveelheid van een van bovengenoemde vruchten fijn en passeer het sap door een witte linnen doek of mousseline, in een kristallen kom. Voeg 2 L. water bij elken liter vruchtensap. Voor aardbeien gebruikt men evenveel water als vruchtensap. Voeg er poedersuiker naar wensch bij. Men roert er nu nog wat stukjes ijs en een weinig marasquin door.

Serveer het in champagneglazen en doe er een paar heele vruchten bij in, het soort waarvan het sap genomen is). Serveer er rietjes bij.

Peren , Appelen of Ananas.

1 K.G. vleesch van een dezer drie vruchten hakt men zeer fijn en doet de verkregen purée in een goed geëmailleerde pan. Schenk er daarna ½ L. lichte, doch vooral kokende suikerstroop bij. Sluit de pan nu hermetisch af en laat den inhoud aldus koud worden. Passeer daarna den inhoud door een servet in een kristallen kom en voeg er 5 of 6 flesschen Seltzer water, 1 Bordeauglas marasquin en een groot stuk ijs bij.

Roer alles goed met een zilveren bowl-lepel door elkaar en dien dezen drank voor in champagneglazen, met bijvoeging van rietjes.

Boissons chaudes. (Warme Dranken.)

Brandy Flip.

Deze drank is in alle Engelsche bars zeer bekend.

Schenk in een Bordeauglas een Xeresglas cognac. Voeg er een klontje suiker, een schijfje citroen en een weinig kokend water bij, evenals voor een ‘grog’ of ‘Brandy-hot’.

Grogs au Rhum ou au Cognac.

Vul een grogglas ¾ vol met kokend water en voeg er een lepel suiker bij. Vul het glas verder met rum of cognac (naar verkiezing). Roer het goed dooreen en doe er een rond schijfje citroen in.

Punch chaud ordinaire. (Gewone warme punch.)

(Verhouding voor 10 personen.)

Doe in een punch-bowl 250 gr. suikerklontjes, het sap van 1½ citroen en 1 L. zeer warme sterke thee. Roer het goed, om de suiker te doen oplossen. Voeg er vervolgens ¼ L. goede rum en evenveel cognac bij. Steek thans de punch met een lucifer aan en laat ze van zelf uit gaan. Roer alles goed door elkaar en serveer het warm in een glas met een rond schijfje citroen.

Alvorens warme dranken in glazen te schenken, moet men den voorzorgsmaatregel nemen, altijd eerst de hoeveelheid van een lepel van den warmen drank in het glas te doen. Aldus verwarmt men het glas een weinig en voorkomt het springen.

Punch (andere methode).

Verhouding voor 12 personen.

Doe in een zilveren bowl of in een kristallen saladebak 8 dooiers van versche eieren en klop deze goed met een gard, voeg er een weinig gemalen kruidnagelen, geraspte nootmuscaat, fijne kaneel en 250 gr. poedersuiker bij.

Vervolgens klopt men het wit van 8 eieren in een bekken tot schuim en mengt dit door de dooiers. Voeg er daarna ½ L. cognac, ½ L. Rum en 1 L. kokend water bij, terwijl men het geheel gestadig met een gard roert. Thans gereed zijnde, serveert men het in champagneglazen.

Vin Chaud (Warme wijn.)

Schenk in een goed geëmailleerde of nieuw vertinde pan een flesch of de verlangde hoeveelheid wijn (Bordeau of Bourgogne, 't zij rood of wit). Voeg er twee kleine pijpjes kaneel, een kruidnagel en de gele schil van een halven citroen bij. Verwarm thans den wijn goed, doch zonder dezen te laten koken.

Serveer het met een rond schijfje citroen in elk glas (poedersuiker naar verkiezing).

Cups.

Champagne cup.

Formule A. Benoodigdheden: 1 fl. gewone champagne, 1 fl. Seltzer water, 2 kleine glazen cognac, 3 ronde schijfjes citroen, de schil van ¼ komkommer, een kleine bouquet verveine of bernagie en poedersuiker naar verkiezing.

Formule B. De zelfde benoodigdheden als hierboven genoemd, doch een glas curaçao en eenige schijfjes ananas er bij.

Formule C. Benoodigdheden: 1 fl. champagne, 1 fl. Seltzer water, 2 kleine glazen kirschwasser, 2 kleine glazen cognac fine champagne, 1 klein glas marasquin, een kleine bouquet verveine of bernagie, 1 schijf ananas, 1 aan stukjes gesneden

perzik, 4 blauwe druiven, 4 aardbeien, 6 frambozen en eenige witte of roode aalbessen, (suiker of stroop naar verkiezing).

Bereiding: Doe de benoodigdheden van een dezer 3 formules in een ‘cup’ ('t zij met of zonder suiker, dit geschiedt naar verkiezing). Laat het geheel 20 minuten of langer staan. Vervolgens roert men het met een langen zilveren lepel goed dooreen en voegt er een flink stuk goed gewasschen ijs bij.

Serveer het na 5 minuten, opdat de drank goed koud zal zijn.

Hock of moezel cup.

Benoodigdheden: 1 fl. van een dezer beide wijnen, 1 fl. Seltzer water, 1 xeres glas sec of cognac, 1 klein glas Curaçao, 5 of 6 kleine schijfjes ananas, de zeer fijn gesneden gele schil van een halven citroen en een kleine bouquet bernagie, (poedersuiker naar verkiezing). De bereiding geschiedt op dezelfde wijze als voor de champagne cup.

Claret of Bourgogne cup.

Benoodigdheden: 1 fl. medoc of mâcon,1 fl. Seltzer water, 1 lepel (of naar verkiezing) poedersuiker, 2 kleine glazen curaçao, een kleine bouquet verveine of bernagie, 3 ronde schijfjes sinaasappel en enige versche vruchten, welke het seizoen oplevert. Laat het geheel twintig minuten staan, voeg er vervolgens een flink stuk ijs bij en serveer het even hierna.

Cider cup.

Schenk in een cup, 1 fl. cider (½ L.),1 fl. Seltzer water (¼ L.), voeg hierbij de schil van ¼ komkommer, de gele schil van ½ citroen, een kleine bouquet bernagie, 2 kleine glazen marasquin, een klein glas cognac en wat poedersuiker naar smaak. Laat het geheel 20 minuten staan, doe er een flink stuk ijs in en serveer het zeer koud.

Loving cup.

Doe in een groote bowl 2 lepels poedersuiker, ½ koffielepel citroenrasp, en evenveel nootmuscaat, 1 Bordeauglas Curaçao, 1 xeresglas sec, 3 kleine glazen marasquin, 1 fl. champagne en 5 ronde schijfjes citroen.

Laat het geheel aldus gedurende een half uur staan en voeg er daarna ½ fl. frisch water en eenige stukjes ijs bij. Roer alles goed door elkaar en schenk het in een kristallen pot. Schep het hieruit met een zilveren lepel in champagneglazen. Doe in elk glas een kleine bouquet van Verveine of bernagie en serveer er rietjes bij. Onder

de Amerikaansche benaming Cup wordt een zilveren of geslepen kristallen pot verstaan of het mengsel van den wijn met de overige ingrediënten, welke zich hierin bevinden.

Pousse-Café.

Hieronder verstaat men een verscheidenheid van likeuren, welke de een op de ander geschonken worden, zonder ze te vermengen, in hooge smalle glazen. Het eigenaardige van dezen drank bestaat hierin, dat de verschillende kleuren der likeuren afzonderlijk zichtbaar blijven in het glas.

Deze drank is in Amerika bekend onder den naam ‘Rain-bow’ (regenboog) en wordt na de koffie geserveerd, inplaats van de een of andere likeur.

Om te voorkomen dat de likeuren zich bij het inschenken vermengen, is het noodig zich van een koffielepel te bedienen en hiermede de likeuren voorzichtig tegen den wand in het glas te laten loopen.

Het vullen der glazen geschiedt in onderstaande volgorde:

2 koffielepels marasquin.
2 koffielepels Cherry-Brandy.
2 koffielepels gele Chartreuse.
2 koffielepels groene Chartreuse.
2 koffielepels fine Champagne.
1 koffielepel geslagen room.

American drinks. (Amerikaansche dranken). [IV]

Egg-Flip.

Doe in een pan 2 heele eieren, een eetlepel poedersuiker, de helft van deze hoeveelheid gemberpoeder en een weinig nootmuscaat. Klop het mengsel met een gard door elkaar en roer er ½ L. oude ale door. Roer het mengsel thans op het vuur, totdat het tegen de kook aan is. Het mag echter niet koken, daar hierdoor de eieren zouden gaar worden. De drank moet warm gebruikt worden en is een zeer goed middel tegen verkoudheid.

Toast and Ale.

Dit is een drank, welke in den winter en wel na het diner tegelijkertijd als men de kaas serveert, gebruikt wordt. Breng een flesch oude ale tegen de kook aan en vermeng hierdoor 1 koffielepel gemberpoeder. Doe het mengsel daarna zeer heet in een Engelsche kruik, welke van een metalen stop voorzien is. Van te voren heeft men een geroosterde snee brood, waarvan de korsten verwijderd zijn, in de kruik gedaan. Men laat de ale aldus wat afkoelen, waarna men ze voordient.

Claret Sangaree.

De claret sangaree is samengesteld uit gestampt ijs, waarbij men een lepel poedersuiker, 1 glas Bordeau-wijn, een glas Bourgogne of Porto en een schijfje citroen voegt. Meng alles goed door elkaar, voeg er nog eenige druppels cognac bij en op het laatste oogenblik 5 of 6 aardbeien. Dien het voor in een groot glas met een paar rietjes.

Badminton Claret-Cup.

Het woord claret gebruikt men om Bordeau- of Bourgogne-wijn aan te

duiden. Doe in een Engelsche kruik (jug) van 2 L. inhoud 1 flesch Bordeau-wijn, een glas porto, 1 glas curaçao, 3 lepels poedersuiker, een groot glas sodawater, het sap van een citroen, wat bornagie en een paar komkommerschillen. Plaats de kruik op het volle ijs, tot het oogenblik van serveeren. Daarna passeert men de drank door een hiertoe bestemd zeefje en dient ze voor.

Mulled Claret

De mulled claret wordt gemaakt van Bourgogne- of van Bordeau-wijn, welke men met bijvoeging van wat poedersuiker, 1 stukje kaneel, een paar kruidnagelen en wat foelie verwarmt. Dit is een uitstekende winterdrank, zeer goed tegen verkoudheid. De mulled claret moet echter zeer warm worden gebruikt.

Port wine Negus

De Port wine Negus, wordt op dezelfde wijze geprepareerd als de Mulled Claret. Het eenige onderscheid is, dat men er Porto in plaats van Fransche wijnen voor gebruikt.

Coffee Cocktail.

Meng in een Shaker 2 dooiers, een lepel poedersuiker, een groot glas koffie en een glas cognac. Voeg er 2 lepels gestampt ijs bij, schud de drank goed door elkaar en dien ze daarna voor in een groot glas. Bestrooi de oppervlakte met een weinig geraspte nootmuscaat en dien er een paar rietjes bij voor.

Prince of Wales Punch.

Doe in een kristallen kom ½ fl. champagne, ½ fl. book [sc. hock], een glas cognac, een glas curaçao, ½ glas rum, een flesch Seltzerwater, een glas sodawater, een likeurglas frambozenstroop, het sap van halve citroen en evenveel sinaasappelsap. Zet de punch op het ijs en dien ze zeer koud op, doch niet gefrappeerd.

Tom and Jerry.

Meng in een groot punchglas, 6 dooiers, 120 gr. poedersuiker, een weinig fijne kaneel, wat gemalen nagel, wat gemberpoeder en een weinig geraspte nootmuscaat. Roer dit mengsel eenige minuten met een gard en voeg er daarna ½ fl. cognac bij en ½ fl. rum, welke men van te voren verwarmt. Op het laatste oogenblik roert men het tot schuim geslagen wit van 6 eieren door het mengsel. Plaats het geheel thans op een zacht vuur en klop het, totdat het goed warm wordt. Het mag echter volstrekt niet koken.

Tea punch.

Doe in een pan ½ L. rum, ½ L. cognac, 60 à 80 gr. suiker, de dunne schil van een citroen, een stukje kaneel en 4 kruidnagelen. Wanneer het mengsel goed warm is, neemt men het van het vuur en voegt er eenige schijfjes sinaasappel bij, waaruit de pitten verwijderd zijn. Op het laatste oogenblik voegt men 1 L. zeer sterke thee bij het mengsel.

Hot milk punch.

Breng 1 L. kokende melk met suiker op smaak en voeg er een stokje kaneel en wat citroenschil bij. Doe daarna ½ flesch cognac en evenveel rum bij de melk en dien de drank warm op.

Gin Daisy.

Doe in een Shaker een eetlepel gestampt ijs, een lepel orsade, een weinig stroop, het sap van een halve citroen, een likeurglas marasquin en een glas jenever. Schud de shaker, om de bestanddeelen goed te vermengen, doe den inhoud daarna in een groot glas en vul het verder met sodawater.

Boston Flip.

Meng in een shaker wat gestampt ijs met een weinig poedersuiker en een geklopt ei. Voeg er thans een glas Schotsche whisky en een weinig geraspte

nootmuscaat bij. Schud het mengsel goed en doe het daarna door een zeefje in een Bordeauglas.

Thunder.

Vul een groot glas half vol met gestampt ijs, voeg er een koffielepel poedersuiker, een half bordeauglas cognac, een weinig gemberpoeder en Cayenne-peper bij. Schud het mengsel, passeer het door een zeefje en doe het in een wijnglas.

Fine Apple Julep.

Doe in een punch-bol het sap van een sinaasappel, een klein glas frambozensiroop, eene zelfde hoeveelheid marasquin en jenever, ½ fl. champagne of sauterne en een halve, aan schijfjes gesneden ananas. Voeg er 250 gr. gestampt ijs bij en roer alles goed door elkaar. Dien het voor in groote glazen. Doe in elk glas een paar frambozen en serveer er rietjes bij.

Bombay Cocktail.

Gestampt ijs vermengt men met drie droppels angostura-bitter, een likeurglas curaçao, een koffielepel stroop, een glas cognac en een citroenschil. Roer het mengsel goed door elkaar en dien het voor in Bordeauglazen.

Bosom Caresser.

Meng in een shaker wat gestampt ijs met een eetlepel frambozenstroop, een klein glas cognac, eene zelfde hoeveelheid melk en een geklopt ei. Schud de bestanddeelen goed door elkaar, passeer het door een zeefje en dien het voor in een Bordeauglas.

Chest protector.

Gestampt ijs, een klein glas cognac, een klein glas rum, een koffilepel

suiker, eenige druppels citroensap, een ei en een weinig geraspte nootmuscaat. Doe al deze bestanddeelen in een shaker, meng ze goed dooreen en passeer ze door een zeefje. Serveer het in sherryglazen.

Pick me up.

Doe in een groot limonadeglas drie lepels gestampt ijs en het gepasseerde sap van een citroen. Voeg er een halve koffielepel angostura-bitter en een likeurglas curaçao bij. Vul het glas verder met sodawater. Meng alles goed dooreen en dien het voor met rietjes.

Stone fence.

Doe wat gestampt ijs in een shaker en vermeng dit met een weinig poedersuiker, wat aalbessenstroop, het sap van een halve citroen, eenige druppels absinth en een glas jenever. Schud het mengsel goed door elkaar, passeer het daarna door een zeefje en serveer het in Bordeauglazen. Doe vervolgens nog in elk glas een schijfje citroen.

Mint Julep.

Doe een lepel poedersuiker in een sodawaterglas en laat dit met een weinig water oplossen. Voeg er daarna 3 of 4 versche muntblaadjes, welke men met een lepel een weinig stuk drukt, bij. Meng er nu nog een wijnglas brandewijn, een likeurglas rum en eene zelfde hoeveelheid chartreuse door. Roer het mengsel goed door elkaar en passeer het daarna door een zeefje in een ander glas, waarin zich wat gestampt ijs bevindt. Garneer thans de julep met een schijfje citroen.

Op dit schijfje citroen legt men een kleine bouquet munt en hier omheen eenige aardbeien en frambozen.

Rum and honey.

Doe een koffielepel honig in een glas en vermeng dit met een glas Jamaicarum. Roer het mengsel goed door elkaar en garneer het met een schijfje citroen en een stuk gewasschen ijs.

Leave it to me.

Meng wat gestampt ijs in een shaker van middelbare grootte, met een koffielepel poedersuiker, een koffielepel frambozensiroop, evenveel jenever, het sap van een halve citroen en een likeurglas marasquin. Schud alles goed door elkaar en dien het voor in een wijnglas.

Locomotive.

Vermeng in een gobbler, een geklopt ei met een koffielepel honig, drie druppels kruidnagel-essence en een likeurglas curaçao. Voeg er thans een ¼ fl. bijna kokende Bourgogne-wijn bij. Dien het voor in xérèsglazen.

Barley water.

Wasch twee handen parelgort in ruim water en laat ze daarna 2 uur in 1 L. water koken. Hierna passeert men het vocht van de gort door een mousseline in een glazen kom, waarin zich 300 gr. suiker en wat citroenschil bevindt. Voeg er daarna het sap van 5 citroenen bij en laat het geheel koud worden.

Orange brandy.

Doe in een kruik of vaas 2 L. cognac. Voeg hierbij 750 gr. poedersuiker, de dunne schil van 6 sinaasappelen en het sap van 12 sinaasappelen. Voeg er thans ½ L. kokende melk bij en schud het mengsel goed door elkaar. Sluit thans de kruik goed af en laat ze aldus gedurende 6 dagen staan. Men schudt de kruik echter elken dag. Passeer de likeur door een filtreerzak en doe ze daarna in flesschen.

Ale posset.

Maak 1 L. ale in een kruik warm, voeg er een weinig suiker, wat gemberpoeder en wat geraspte nootmuscaat bij. Breng 1 L. melk aan de kook en vermeng ze daarna kokend met de ale.

Prince Albert bishoff.

Doe in een punch-bol 1 fl. porto, 250 gr. poedersuiker, ½ L. water, de dunne schil van twee sinaasappelen en het sap van 4 sinaasappelen. Voeg er 6 kruidnagelen bij. Laat het aldus een half uur rusten en passeer de drank daarna door een mousseline. Plaats het geheel op het ijs, totdat het geserveerd wordt.

Rasp berry drink.

Vermeng 1 L. frambozenstroop, welke niet te zoet is, met een fl. Bourgogne- of Bordeau-wijn. Frappeer het licht en roer het van tijd tot tijd met een lepel om. Serveer het in punchglazen.

Abricot drink.

Deze wordt eveneens als de Rasp berry drink vervaardigd. Men vervangt echter de frambozenstroop door abrikozenstroop en den rooden wijn door madera.

Shaker.

In de Amerikaansche bars bedient men zich, om het ijs met de overige bestanddeelen der gecombineerde dranken te vermengen, van een shaker (werkwoord: to shake, hetgeen schudden betekent). Het is een zilveren of nikkelen gobler, waarop men een kleinere omkeert, waarvan de rand goed in den omvang van de grootere gobler sluit. Na de verschillende bestanddeelen in de groote gobler te hebben gedaan, plaatst men de kleine er op en men schudt den inhoud eenige seconden met kracht. Vervolgens neemt men de kleine gobler er af en schenkt den inhoud in een hiertoe bestemd glas. Er zijn shakers van verschillende afmetingen. De kleine, welke bestemd zijn om short drinks te vermengen, zijn slechts met een goed sluitend metalen deksel.

Ice crusher.

Dit voorwerp is van blank metaal. Het ijs wordt aan stukjes in den trechter

gedaan en wanneer men aan den slinger draait, komt het ijs er aan zeer kleine stukjes uit en wordt opgevangen in de shaker of eenig ander voorwerp, dat er onder geplaatst wordt.

Bacchus cup.

Dit heerlijke mengsel heeft dit tegen, dat het zeer kostbaar is. Het is samengesteld uit, 1 fl. champagne, ½ fl. madera, ¼ fl. oude cognac, 2 fl. sodawater, 1 groot glas crême de noyau en 250 gr. zeer helder gestampt ijs.

Cider cup.

Een fl. cider, een fl. champagne, een fl. sodawater, een Bordeau-glas cognac, 60 gr. poedersuiker en het rasp van een citroen.

COCKTAIL RECEPTEN

OPGEDRAGEN AAN:

den in Holland zoo geliefden tenor

RICHARD TAUBER.

TAUBER COCKTAIL.
Twee deelen Gin, een deel Fransche Vermouth, een scheutje Oranjebitter, een scheutje Gomme Syrup.
Schudden en in Cocktailglazen met een kers serveeren.

De Cocktail en hoe hij ontstond.

Motto: ‘Have another cocktail; it won't do you any harm!’

Wanneer we vroeger na veel boodschappen, urenlang passen bij de naaister of een modeshow een uur te laat bij een vriendin aankwamen, bij wie we op de thee gevraagd waren, dan kregen we niet alleen een bitse opmerking over ons lang wegblijven, maar moesten voor straf uit beleefdheid nog het kopje lauw-warme afgeschonken thee opdrinken, dat we nog geserveerd kregen.

En dan eerst die arme mannen, die ons kwamen halen en na hun zorgen op kantoor of deprimeerende baisse op de beurs wel wat opwekkenders noodig hadden!

Toen hield de Cocktail, eerst wat verlegen en heimelijk, al spoedig openlijk en met veel succes, zijn intocht.

De uitnoodigingen voor ‘Thee's’ worden steeds schaarser. Een chique vrouw en een man van de wereld zijn pas tevreden wanneer ze minstens eenmaal in de week hun ‘cocktail-party’ kunnen geven, waar alkohol en menschen op zoo charmante wijze gemengd worden.

En wie vergeet er ooit, hoe de ‘Gin Fizz’ ons smaakt na vermoeiende partijen tennis of golf? Niet alleen de Whisky Soda, maar ook de Gin Fizz is onze dagelijksche drank geworden, wanneer we warm en moe gedanst tot slot nog wat drinken willen. En hoe behaaglijk voelen we ons, wanneer we na een urenlangen rit per auto in ons hotel aankomend, een sigaret aansteken en een ‘Martini extra dry’ bestellen! We zien dan in den Cocktail onzen besten vriend, die ons welkom heet en ons laaft!

De verschillende Bars zijn in alle landen het middelpunt van de elegante wereld geworden, waar een wereldbekende ‘Mixer’

ons de ongelooflijkste mengsels samenstelt. Meestal spreken we toch ook dáár af, waar we weten dat de Cocktail goed toebereid zijn. Sedert langen tijd zijn namen als ‘Manhattan’ en ‘Martini’ ons geen onbekenden meer en zelfbewust bestellen we een ‘Side-car’ of een ‘Bronx’, wanneer die beter in onze stemming passen.

Velen zullen echter niet weten waar de naam ‘Cocktail’ eigenlijk vandaan komt. Dit heden zoo gebruikelijke woord, dat in het lexicon van een modern mensch niet mag ontbreken, heeft zijn naam aan het volgende aardige verhaaltje te danken:

Tijdens den Amerikaanschen vrijheidsoorlog woonde er in een klein dorpje, niet ver van de vijandige linie, een herbergier met zijn beeldschoone dochter.

Haar bruine oogen en gouden lokken hadden reeds menig soldatenhart in vuur en vlam gezet, maar iedere toenadering werd door den strengen vader afgewezen. Trou-

wens het huiswerk en de zorg voor het in den geheele omgeving beroemde hoenderpark lieten haar ook weinig tijd tot andere gedachten. Een kapitein, die haar zeer opvallend het hof maakte, beminde zij toch in stilte.

Op een goeden dag waren eenige van de mooiste dieren, angstig geworden door het voortdurende geweervuur, verdwenen. Alle aanwezige officieren hielpen mee zoeken, maar tevergeefs, en toen den volgenden dag ook de mooiste en beste haan nog verdween, was de vader radeloos. Wat te doen? In zijn vertwijfeling loofde hij voor het terugbrengen van dien haan den hoogsten prijs uit: een kus van zijn dochter.

Het vooruitzicht op die beloning maakte luie beenen vlug en reeds zaten alle officieren, ook de kapitein, in het zadel.

Uren vergingen en zonder succes kwamen ze één voor één terug. Alleen de kapitein ontbrak nog.

Eindelijk, uren na zonsondergang, hoorde men den hoefslag van zijn paard en met stof en zweet bedekt sprong hij uit het zadel. Hij wierp de deur open en sloeg zijn mantel terug. In zijn arm hield hij den haan, wiens prachtige staartveeren in het kaarslicht schitterden. Zijn oogen lieten het jonge meisje, dat verlegen achter de bar gevlucht was, niet los. Zij moest hem een dronk bereiden en hem den kus ter belooning geven. In haar verlegenheid echter schonk zij, zonder op te letten, uit de meest verschillende flesschen wat in een beker. En geen wonder, deze dronk was zóó heerlijk en zóó verfrissend, dat hij in allerlei variaties spoedig tot den meest geliefden drank behoorde, die, ter herinnering daaraan, dat door een haan twee menschen gelukkig waren geworden, den naam ‘The Cocktail’ kreeg.

Steeds won de Cocktail aan populariteit, tot hij een dagelijksche gewoonte geworden is.

Het feit, op hoeveel verschillende manieren wij hem kunnen mengen, heeft me ertoe gebracht in 1928 in Duitschland, waar de Cocktail toen reeds zeer populair was, een cocktailboek samen te stellen. In Holland heeft de Cocktail echter nu ook zóó vasten voet gewonnen, dat ik er zeker van ben, dat ‘Cocktail Recepten’ U steeds begeleiden zal, thuis en op reis, in hotels en in de bars, en dat de leek zoowel als de beroeps-‘Barmixer’ menig hem onbekend recept zal vinden.

Mochten er echter ontbreken, die U gaarne drinkt, dan zal ik ze, wanneer U me de recepten stuurt, gaarne in een volgende oplaag opnemen.

Dus proost onder het motto: ‘Have another cocktail; it won 't do you any harm!’

Berlin-Bilthoven.
October 1929.
JEANNE ZELLE.

Het ‘Mixen’....

Heel dikwijls wordt me gevraagd: ‘Wat hebben we dan allemaal noodig om thuis onze Cocktails te maken?’ En ieder is dan bang, dat men een kast vol verschillende soorten alkohol moet hebben, en zij, die een kleinere beurs hebben en toch graag wel mee zouden willen doen aan onze nieuwe cocktailmode, denken dat een eenvoudig glaasje sherry of vermouth voor tafel heel veel goedkooper is. Wanneer zij echter de recepten goed doorlezen, zullen ze menig lekker mengsel vinden, dat voor ieder bereikbaar is.

Dat wil echter niet zeggen, dat we onze ‘drankkast’ niet ook weelderiger kunnen inrichten, en dan is het een genot, de rijen smakelijke flesschen goed gerangschikt te zien staan.

Ik zelf had tijdens mijn jarenlang verblijf in Berlijn, waar de ‘cocktail-party’ de

‘five-o’clock-tea’ vrijwel verdrongen heeft, mij een kleine ‘bar’ gemaakt uit een antieke secretaire. In het bovengedeelte waren de laadjes en vakjes weggenomen en daar stonden de flesschen en andere utensiliën op daarvoor aangebrachte plankjes en de opengeslagen klep diende als dientafel.

Maar wat hebben we alles noodig voor onze Cocktails?

Ten eersten natuurlijk den ‘Shaker’, dien we in eenvoudig nikkel, zoowel als in zilver gemakkelijk kunnen krijgen. (Zie annonce Wellner tegenover pag. 5).

Verder hebben we een groot likeurglas noodig, dat we als maatglas gebruiken en dat we in de recepten met het woord ‘deel’ aanduiden. In Engeland en Amerika bestaat hiervoor een aardig nikkelen of zilveren maatglaasje, dat ‘gigger’ genoemd wordt en dat er als nevenstaand teekeningetje uitziet.

Men kan den ‘gigger’ natuurlijk uit

elk soort materiaal maken, en ik ben er zeker van, dat onze Hollandsche juweliers dien evenals den shaker tot een mode-artikel

zullen maken, dat in geen modern huishouden mag ontbreken.

Zoolang we echter nog geen ‘gigger’ hebben, nemen we het bovengenoemde likeurglas als maat.

Dan hebben we nog een kristallen schaaltje met kleine stukken ijs noodig, een zilveren lepel, klontjes, citroenen, sinaasappelen, kersen en natuurlijk de cocktailglazen.

Als het mogelijk is, is het erg prettig nog een glazen ‘barglas’ in den vorm van een shaker erbij te hebben.

Om de meest bekende Cocktails te maken hebben we niet eens zoo heel veel verschillende soorten alkohol noodig.

Onontbeerlijk zijn echter:

Angostura Bitter (Ketjen) (om aroma en pikanterie aan een Cocktail te geven,
Oranjebitter,
Citroensap,
Gomme Syrup,
Cognac,
Gin,
Whisky,
Vermouth Cora,
Fransche Vermouth,
Sodawater of Victoriawater,

Verder zijn nog aan te bevelen:

Cordial Médoc (voor een Holland Cocktail),
Sherry,
Absinth

Rum,
Genever.

De hoeveelheden, die we noodig hebben, worden in den shaker gedaan, dan wordt het deksel er vast opgeschroefd.

Goed schudden, het deksel er afnemen en de cocktailglazen vullen.

Erg gezellig staat het, wanneer we op zilveren schaaltjes zoute apenootjes, zoute amandelen, 'chipped potatoes' (in heele dunne schijfjes gesneden rauwe aardappelen, die in olie gebakken en met zout bestrooid worden) en zwarte koffieboonen serveeren.

Bordeaux (licht merk).

In Engeland gebruikt men daarvoor den z.g.n. 'Triple Set', drie ovale zilveren schaaltjes, die door een hengsel verbonden zijn.

En kent u dan de snoezige cocktailservetjes, die er in allerlei kleuren zijn?

Nu nog een goede sigaret of een geurige sigaar en al heel gauw zijn de dagelijksche

zorgen vergeten en zien we alles door een rose bril.

October 1929.
DE SCHRIJFSTER.

Raad aan allen...

Ik geloof niet, dat we dikwijls een Cocktail zullen uitzoeken door den alphabetischen inhoud te raadplegen, maar dat we veel eerder zullen zoeken, welke Cocktail het beste bij onze stemming past.

'Wat moeten we doen tegen een onaangenamen kater na een zwaar diner of souper, waarbij we veel hebben moeten drinken en waarna we den nacht nog doordansten?'

'Of wat te drinken, om in dezelfde gelukkige en luchtkasteelen-bouwende stemming te blijven, wanneer we ons tot over beide ooren op een allerliefste vrouw of op een charmanten man verliefd hebben?'

Soms heeft het beursbericht ons hart op een alleronaangenaamste manier laten bonzen en dan kan een goede droge Cocktail ons weer in evenwicht brengen.

Daarom is het noodig, dat we buiten den alphabetischen inhoud er ook nog een voor onze stemmingen hebben.

Daarom zou ik, uit eigen ervaring geput, het volgende willen aanraden:

Voor verliefde menschen:

Angel's Kiss, Bossom Caresser, Dream Cocktail, Futurity Cocktail, Golden Fizz, Harry's Pick-me-up (deze Cocktail ontnuchtert op ieder gebied), Leave-it-to-me Cocktail, Little Devil Cocktail, Night Cap, Soul Kiss, White Lady Cocktail.

Voor jonge meisjes:

Artist's Cocktail, Carrol Cocktail, Eton Blazer, Fairbank Cocktail, Fascinator Cocktail, Maiden's Blush Cocktail, May Blossom Fizz, Orange Blossom Cocktail, Summer Delight, Wedding Ball Cocktail.

Voor getrouwde menschen:

Bacardi Cocktail, Bulldog Cocktail, Claridge Cocktail, Prairy Oyster, Reform Cock-

tail, Snowball Cocktail, Thunder Cocktail en tegenwoordig zeker de Welcome Stranger Cocktail, Wodehouse Pick-me-up.

Voor fijnproevers:

Chorus Lady Cocktail, Dacqueri Cocktail, Du Barry Cocktail, Green Room Cocktail, Ostende Fizz, Parisian Cocktail, Quartier Latin Cocktail.

Voor sportmenschen:

Casino Cocktail, Club Cocktail, Country Club Cocktail, Dempsey Cocktail, Derby Cocktail, Dunlop Cocktail, Horse's Neck, Jockey Club Cocktail, Olympic Cocktail, Polo Cocktail, Turf Cocktail, Wembley Cocktail.

Wanneer we een kater hebben:

Brandy Cocktail, Bronx Cocktail, Bronx Terrace Cocktail, Cecil Pick-me-up, Champagne Pick-me-up, Locomotive Cocktail, Morning Cocktail, Morning Glory Fizze, Soda Cocktail, Sunshine Cocktail.

Voor anti-alkoholisten:
Lemon Squash, Milk Shake, Moka Spitberg, Orangeade, Orange Squash.

Wanneer we levensmoede zijn:
Alaska Cocktail, Bloodhound Cocktail, Broken Spur Cocktail, Knock-out Cocktail, Millionaire Cocktail, Mountain Cocktail, Quelle vie Cocktail, Remsen Cooler, Vodka Cocktail.

Wanneer uw stemming echter onder al deze rubrieken niet valt, dan zijn er in dit boek nog genoeg andere Cocktails om uit te zoeken. Misschien is 't beste ze alle te probeeren, dan komt ge zeker den juisten tegen.

DE SCHRIJFSTER.

Kurken trekken zonder kurkentrekker.

Kunt ge kurken trekken zonder kurkentrekker en zonder de flesch te beschadigen?

Hoe dikwijls kunnen we onzen kurkentrekker niet vinden en dan komt dit gemakkelijke trucje goed te pas! Wie heeft wel niet eens bij een picnic vertwijfeld den hals van de flesch afgeslagen of de kurk eenvoudig in de flesch geduwd?

Dat is echter in het geheel niet noodig. Een handdoek of een mantel wordt eenige malen dubbelgevouwen. Met de eene hand houdt men deze dikke onderlaag tegen een muur of een boom en in de andere hand de flesch, die in horizontale richting eenige malen krachtig met den bodem daartegen gestooten wordt. Bij iederen stoot kruipt de kurk iets meer uit den hals te voorschijn

tot zij er gemakkelijk met de vingers uit te trekken is.

Op deze manier kan men iedere kurk, hoe vast die ook zit, trekken, zonder de flesch stuk te slaan.

Recepten.

1. Alaska Cocktail.

Een deel gele Chartreuse, 2 deelen Gin.

2. Alexander Cocktail.

Een deel Crême de Cacao, een deel Cognac, een deel versche Room.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

3. Angel's Kiss.

Men schenkt 2 deelen Crême de Cacao en een deel verschen Room in een likeurglas.

4. Astoria Cocktail.

Een scheutje Oranjebitter, 2 deelen Gin, een deel Fransche Vermouth.
Met een olijf serveeren.

5. Artist's Special.

Een deel Whisky, een deel Sherry, een half deel citroensap, een half deel Syrup.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.
Dit recept stamt uit de artistenclub, Rue Pigalle 14, Parijs.

6. Bacardi Cocktail.

Een theelepel Grenadine, een deel Gin, twee deelen Bacardi Rum, het sap van een halven citroen.
De Bacardi Rum komt uit Cuba.

7. Bamboo Cocktail.

Een scheutje Oranjebitter, een half wijnglas droge Sherry, een half wijnglas Fransche Vermouth.

Charley Mahoney, Bar Tender, New-York.

8. Bijou Cocktail.

In een groot barglas wordt het volgende gemengd: een scheutje Oranjebitter, een deel groene Chartreuse, een deel Vermouth Cora, een deel Gin.

Goed omroeren en met een olijf of een kers en een paar druppels uitgedrukte citroenschil serveeren.

Recept van Harry Johnson, New-Orleans.

9. Blanche Cocktail.

Een deel Cointreau, een deel Anisette, een deel witte Curaçao.
Deze Cocktail wordt gaarne na het diner gedronken.

10. Bloodhound Cocktail.

Een deel Gin, een deel Fransche Vermouth, een deel Vermouth Cora.
Goed schudden en in de cocktailglazen serveeren.
Deze Cocktail werd door den Hertog van Manchester samengesteld.

11. Bossom Caresser.

Het geel van een ei, een theelepel Grenadine, een half deel Curaçao, een half deel Cognac, een deel Madeira.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

12. Brandy Cocktail.

Twee scheutjes Angostura, twee deelen Syrup, een glas Cognac.

13. Brandy Crustas.

Men bevochtigt den rand van een wijnglas met ciroen en doopt den rand dan in kandijsuiker, waar door het glas er bevroren uitziet. Dan schilt men een citroen zooals men een appel dun schilt en legt een stukje in ieder glas. Vervolgens mengt men in den shaker een theelepel suiker of syrup, drie scheutjes maraschino, drie scheutjes angostura, sap van een vierde deel van een citroen en een glas cognac.

Goed schudden en met een kers serveeren.

14. Brandy Flip.

Het geel van een ei, een theelepel suiker of Syrup, twee deelen Cognac.

Goed schudden en met een beetje geraspte nootmuskaat in een klein wijnglas serveeren.

15. Brandy Fizz.

Men doet in een klein waterglas een theelepel suiker, een theelepel water om de suiker op te lossen, sap van een halven citroen en een half likeurglas Sherry Brandy en een likeurglas Cognac.

Het glas wordt dan verder met fijngeklopt ijs gevuld. Dan langzaam omroeren en met een schijf citroen bedekken. Met een rietje serveeren.

16. Brandy Highball.

Brandy Highball is cognac met sodawater en een beetje uitgeknepen citroenschil in een waterglas met een stukje ijs geserveerd.

17. Brandy Punch.

Een groot wijnglas vult men half met ijs, een theelepel kandijsuiker, een theelepel ananassiroop, sap van een vierde deel van een citroen en een scheut sodawater.

Goed roeren en met vruchten, die het jaargetijde brengt, serveeren. Een paar druppels rum toevoegen.

18. Brazil Cocktail.

Drie scheutjes Angostura, drie scheutjes Absinth, een half glas Vermouth Cora, een half glas Sherry.

Goed roeren en in cocktailglazen serveeren met een kers of een stukje citroenschil.

19. Broken spur Cocktail.

Het geel van een ei, een half deel Gin, een half deel Vermouth Cora, twee deelen witte Portwijn, een theelepel Anisette Marie Brisard.

Deze Cocktail werd door de Engelsche cavalerie, die tijdens den oorlog afgeschaft werd, samengesteld.

20. Bronx Cocktail.

Een deel Gin, een deel Fransche Vermouth, een deel Vermouth Cora, sap van een vierde deel van een sinaasappel.

21. Bronx Terrace Cocktail.

Twee deelen Gin, een deel Fransche Vermouth, sap van een halven citroen.

22. Bull Dog.

In een waterglas doet men twee of drie stukken ijs, sap van een sinaasappel en een glas Gin. Hierbij Ginger-ale voegen en met een rietje serveeren.

23. Bunny's Hug.

Een deel Gin, een deel Scotch Whisky, een deel Absinth.

24. Café de Paris Cocktail.

Een versch eiwit, twee deelen Gin, een half deel siroop van Anisette, een theelepel versche room.

Recept van het Café de Paris, Broadway, New-York.

25. Canadian Cocktail.

Twee scheutjes Angostura, twee theelepels Gomme Syrup, een glas Canadian Club Whisky.

26. Carrol Cocktail.

Een deel Vermouth Cora, twee deelen Cognac en een in zuur ingemaakte walnoot in cocktailglazen serveeren.

27. Casino Cocktail.

In een wijnglas wordt een stuk suiker gedaan, dat in Absinth geweekt is, en daaraan een stuk ijs toegevoegd. Het glas wordt verder met Champagne gevuld en met een scheutje Cognac en een paar druppels uitgeperste citroenschil geserveerd.

28. Cecil Pick-me-up.

Het geel van een ei, een glas Cognac en een theelepel kandijsuiker. Goed schudden en in groote wijnglazen met champagne serveeren.

Recept van William Pollack, Cecil Bar, London.

29. Champagne Cocktail.

In een wijnglas doet men een klontje suiker, dat in Angostura Bitter gedoopt is, dan wordt een stuk ijs en champagne toegevoegd.

30. Champagne Cup.

Men doet twee of drie klontjes suiker in een groote kan. Een glas Cognac, een glas Maraschino, een glas Curaçao en een flesch Sodawater worden toegevoegd.

31. Champagne Julep.

In een groot wijnglas doet men een stuk suiker, een takje frissche pepermunt en een stuk ijs. Dan wordt onder langzaam roeren champagne toegevoegd. Met vruchten garneeren.

32. Champagne Pick-me-up.

Een glas Cognac, een glas Fransche Vermouth, een theelepel Gomme Syrup.
Goed schudden en in wijnglazen met champagne serveeren.
Recept van Johnny Leopold, Grand Cercle, Aix-les-Bains.

33. Chinese Cocktail.

Een scheutje Angostura, drie scheutjes Maraschino, drie scheutjes Curaçao, een half deel Grenadinestroop, een deel Bacardi Rum.

Goed schudden en serveeren.

Recept van T. P. Weiman, Paris.

34. Chorus Lady Cocktail.

Een deel Gin, een deel Vermouth Cora, een deel Fransche Vermouth, sap van een vierde deel van een sinaasappel.

In ouderwetsche whiskyglazen met een schijfje sinaasappel serveeren.

Recept van Al Oates, Savannah.

35. Cinzano Cocktail.

Twee scheutjes Angostura, twee scheutjes Oranjebitter, een glas Cinzano Vermouth.

Goed schudden en in cocktailglazen, onder toevoeging van een paar druppels uitgedrukte sinaasappelschil, serveeren.

36. Cinzano Sparkling Cocktail.

Men doet in een wijnglas een stuk suiker, twee scheutjes Angostura, een scheutje Curaçao, een theelepel Cognac, een stuk ijs.

Het glas wordt verder gevuld met Cinzano Brut, waarna nog een paar druppels uitgeperste citroenschil toegevoegd worden.

Deze Cocktail was in alle Amerikaansche bars zeer populair, daar Cinzano Brut zeer goedkoop is.

37. Claridge Cocktail.

Een deel Fransche Vermouth, een deel Gin, een half deel Apricot Brandy, een half deel Cointreau.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

Recept van Leon Bartender, Claridge Hotel, Champs Elysées, Paris.

38. Club Cocktail.

Een deel Vermouth Cora, een deel Gin, twee scheutjes Oranjebitter, een theelepel Gomme Syrup, een half deel Chartreuse.

Recept van C. Mahoey.

39. Coffee Cocktail.

Het geel van een versch ei, een theelepel suiker of Gomme Syrup, een deel port, een half deel Cognac, een scheutje Curaçao.

Goed schudden en in wijnglazen serveeren.

Iets geraspte nootmuskaat toevoegen.

De naam van dezen Cocktail is eigenlijk verkeerd, daar men er noch koffie, noch bitter voor gebruikt, maar wanneer hij goed wordt toebereid, lijkt hij op koffie en is vandaar de naam Coffee Cocktail gekozen.

40. Colonial Cocktail.

Twee deelen Gin, een deel sap van een Grape-fruit, een scheutje Maraschino.

41. Commodore Cocktail.

Een theelepel Gomme Syrup, twee scheutjes Oranjebitter, sap van een halven citroen, een glas Canadian Club Whisky.

Recept van Phil. Grosz, Cincinnatti, O.

42. Coronation Cocktail.

Een barglas met fijngehakt ijs half vullen, twee scheutjes Maraschino, drie scheutjes Oranjebitter, twee deelen Fransche Vermouth, een deel Sherry.

Recept van Joseph Rote of Murray Bros, Café, Newark N.

43. Country Club Cooler.

In een waterglas serveeren. Een deel Fransche Vermouth, een theelepel Grenadine, twee stukjes ijs, Sodawater.

44. Cuban Cocktail.

Twee deelen Cognac, een deel Apricot Brandy, sap van een halven citroen.

45. Dacqueri Cocktail.

Twee deelen Bacardi, sap van een citroen, een half deel Grenadine.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

Deze Cocktail was zeer geliefd in Amerika vóór het drankverbod. Bacardi wordt in Cuba gemaakt.

46. Dempsey Cocktail.

Twee deelen Calvados, een deel Gin, twee scheutjes Grenadine, een deel Anis del Oso.

Recept van Fred. Martin, Casino, Deauville 1922.

47. Derby Cocktail.

Twee scheutjes Persico en Bitter, een takje versche pepermunt, een glas Gin.
Schudden en met een olijf in cocktailglazen serveeren.
Recept van E. G. de Castreaux, Canal and Vine Streets, Cincinnati 1903.

48. Doctor Cocktail.

Een deel Zweedsche Punch, een deel sinaasappelsap, een deel citroensap.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

49. Dream Cocktail.

Een deel Curaçao, twee deelen Cognac, een scheutje Absinth.

50. Du Barry Cocktail.

Een scheutje Boonekamp Bitter, twee scheutjes Absinth, twee scheutjes Gomme Syrup, twee deelen Gin, een deel Fransche Vermouth.

Goed schudden en met een schijfje sinaasappel in cocktailglazen serveeren.

51. Dunlop Cocktail.

Een deel Sherry, twee deelen Rum, een scheutje Angostura.

52. Egg Flipp.

Het geel van een ei, twee scheutjes Curaçao, twee deelen Cognac, een theelepel Gomme Syrup.

Goed schudden en met een beetje geraspte nootmuskaat in wijnglazen serveeren.

53. Egg Nogg.

De shaker wordt half gevuld met geklopt ijs, dan een versch ei, een halve theelepel suiker, een glas Cognac, een glas Rum en ten slotte een scheut versche melk toegevoegd.

Goed schudden en in wijnglazen met een weinig geraspte nootmuskaat serveeren.

54. Egg Nogg (warm).

In een groot barglas doet men een theelepel suiker, een versch ei, dat eerst met een lepel warme melk goed vermengd is, een glas Cognac en een glas Rum.

Goed kloppen en met een weinig geraspte nootmuskaat serveeren.

55. Empire Punch.

Men doet in een groot waterglas drie of vier stukjes ijs en voegt daarbij een theelepel Maraschino, een theelepel Curaçao, een theelepel Benedictine, een theelepel Cognac, een wijnglas Bordeaux en ten slotte Champagne.

Goed roeren en met vruchten garneeren.

Recept van Charlie Forrester, Casino-Dieppe en Carlton-Cannes.

56. Eton Blazer.

Men doet in een groot waterglas drie of vier stukjes ijs, sap van een citroen, een glas Gin, een half glas Syrup en een half glas Kirsch. Sodawater toevoegen en met een rietje serveeren.

57. Fairbank Cocktail.

Twee scheutjes Crême de Noyau, twee scheutjes Oranjebitter, een deel Fransche Vermouth, twee deelen Gin.

58. Fascinator Cocktail.

Drie scheutjes Anis del Oso, een takje pepermunt, een deel Fransche Vermouth, twee deelen Gin.

Recept van Jimmy, Hotel du Nord, Paris.

59. Fish House Punch.

Een groot waterglas half met ijs vullen, een glas Whisky en sap van een citroen toevoegen. Met spuitwater bijvullen.

Roeren, met vruchten garneeren en bovenop een beetje Rum laten drijven. Met een rietje serveeren.

60. Fourth Degree Cocktail.

Een deel Gin, een deel Fransche Vermouth, een deel Vermouth Cora, vier scheutjes Absinth.

61. Futurity Cocktail.

Twee scheutjes Oranjebitter, een deel Vermouth Cora, twee deelen Gin.

62. Gazette Cocktail.

Een theelepel Gomme Syrup, een theelepel citroensap, twee scheutjes Oranjebitter, een deel Cognac, een deel Vermouth Cora.

In wijnglazen met een schijfje citroen serveeren.

Recept van Wm. Reno, Freerstone Café, Toledo, Ohio.

63. Gin Cocktail.

Een theelepel Gomme Syrup, twee scheutjes Oranjebitter, twee scheutjes Angostura-Bitter, de rest Gin.

In cocktailglazen met een kers serveeren.

64. Gin Fizz.

Een theelepel suiker of Gomme Syrup, sap van een citroen, een glas Gin.

Goed schudden en in waterglazen met Sodawater serveeren.

65. Gin Highball.

Gin Highball is Gin en Sodawater met sap van een uitgedrukte citroenschil en een stuk ijs.

66. Gloom Chaser Cocktail.

Een half deel Curaçao, een half deel Grand Marnier, een half deel Grenadine, een half deel citroensap, een deel Bacardi Rum.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

Recept van ‘Charlie’, Bartender der Ermitage, Champs Elysées, Paris.

67. Golden Fizz.

Gin Fizz met het geel van een versch ei.

68. Green Room Cocktail.

Twee deelen Fransche Vermouth, een deel Cognac, twee scheutjes Curaçao.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

69. Guards Cocktail.

Twee scheutjes Curaçao, twee deelen Vermouth Cora, een deel Gin.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

70. Harry's Pick-me-up.

Een theelepel Grenadine-siroop, een glas Cognac, sap van een halven citroen.
Goed schudden en in wijnglazen serveeren.

71. Hasty Cocktail.

Een scheutje Absinth, een theelepel Grenadine, een deel Fransche Vermouth, twee deelen Gin.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

72. Holland Cocktail.

Een deel Gin, een deel Cordial Médoc, een deel Cognac.

Goed schudden en in cocktailglazen met een kers serveeren.

Recept van Jeanne Zelle, Berlijn.

73. Homestead Cocktail.

Een deel Vermouth Cora, twee deelen Gin.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren. Met een schijfje sinaasappel garneeren.

74. Horse's Neck.

Een citroen als een appel schillen en de schil in een groot waterglas doen. Dan een paar stukjes ijs, een theelepel suiker, een glas Gin en ten slotte Ginger Ale toevoegen.

75. Hot Egg Nogg.

Men neemt een tamelijk groot waterglas. Een versch ei met een theelepel suiker goed kloppen en dan langzaam kokende melk, een glas Cognac en een glas Rum toevoegen.

Goed roeren en met geraspte nootmuskaat serveeren.

76. Hot Grog.

Een theelepel suiker, sap van een halven citroen. De suiker met warm water oplossen en een glas Cognac, een glas Rum, twee klaverblaadjes en een stukje kaneel toevoegen. In een waterglas met warm water, een schijfje citroen en geraspte nootmuskaat serveeren.

77. Ink Street Cocktail.

Een deel Canadian Club Whisky, een deel sinaasappelsap, een deel citroensap.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.
Ink Street, ook bekend als Fleet Street, is het centrum van de krantenwereld.

78. Irish Cocktail.

Twee scheutjes Absinth, twee scheutjes Curaçao, een scheutje Maraschino, een scheutje Angostura, twee deelen Irish Whisky.
Goed schudden en in cocktailglazen met een olijf en een paar druppels uitgeknepen citroenschil serveeren.

79. Japanese Cocktail.

Een theelepel sinaasappelsiroop, twee scheutjes Angostura-Bitter, een glas Cognac.
Goed schudden en in cocktailglazen met een kers serveeren.

80. Jockey Club Cocktail.

Een scheutje Oranjebitter, een scheutje Angostura, twee scheutjes Crême de Noyau, een theelepel citroensap, twee deelen Gin.
Goed schudden en in cocktailglazen met een paar druppels uitgedrukte citroenschil serveeren.

81. John Collins.

Men doet drie of vier stukjes ijs in een waterglas, daarbij wordt sap van een citroen, twee theelepels suiker en een glas Hollandsche Gin gevoegd.

Met Sodawater serveeren en goed roeren.

Een tijdlang gebruikte men Londensche in plaats van Hollandsche Gin.

Ook met Ginger Ale gemengd smaakt dit uitstekend.

82. Journalist Cocktail.

Een scheutje Angostura, twee scheutjes Curaçao, twee scheutjes citroensap, een half deel Fransche Vermouth, een half deel Vermouth Cora, een deel Gin.

83. Knock-out Cocktail.

Een deel Gin, een deel Fransche Vermouth, een deel Absinth, een theelepel witte pepermunt.

Recept van den bokser Gene Thunney.

84. Leave-it-to-me Cocktail.

Een theelepel frambozensiroop, een theelepel citroensap, een scheutje Maraschino, twee deelen Gin.

85. Lemon Squash.

In een waterglas doet men sap van een citroen en twee theelepels kandijsuiker. Het glas wordt half met ijs, half met Sodawater gevuld.

Goed roeren.

86. 'L. G.' Cocktail.

Een glas Scotch Whisky en een glas Bier.

Een Cocktail, die in Schotland de leden van het Labourparlement gaarne drinken.

87. Little Devil Cocktail.

Een half deel citroen, een half deel Cointreau, een deel Bacardi Rum, een deel Gin.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.
Recept van Fritz Ciro's Bar, London.

88. Locomotive Cocktail.

Een theelepel Honig, een theelepel Curaçao, het geel van een ei, een glas Port.
Goed schudden en in wijnglazen serveeren.

89. Mah-Jongg Cocktail.

Een half deel Cointreau, een half deel Bacardi Rum, twee deelen Gin.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.
Recept van Willy Dale, Romanos, London.

90. Maiden's Blush Cocktail.

Twee deelen Gin, een deel Oxygénée Cusenier of Absinth, een theelepel Grenadine.

91. Manhattan Cocktail.

Een scheutje Angostura Bitter, twee deelen Whisky, een deel Vermouth Cora.
Goed schudden en in cocktailglazen met een kers serveeren.
Deze Cocktail heeft zijn naam te danken aan het eiland Manhattan, waar New-York-City op gebouwd is.

92. Martini Cocktail (droog).

Twee deelen Gin, een deel Fransche Vermouth, een scheutje Oranje- of Angostura-Bitter.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

93. Martini Cocktail (medium).

Een deel Gin, een deel Fransche Vermouth, een deel Vermouth Cora.

94. Martini Cocktail (zoet).

Twee deelen Vermouth Cora, een deel Gin, een scheutje Gomme Syrup.
Goed schudden en in cocktailglazen met een kers serveeren.

95. May Blossom Fizz.

Een theelepel Grenadine, sap van een halven citroen, een glas Zweedsche Punch.
Goed schudden en met Sodawater in kleine waterglazen serveeren.

96. Mayfair Cocktail.

Een half glas Gin, een half glas sinaasappelsap, drie of vier scheutjes Abrikozensiroop.
Recept van ‘Robert’, Embassy.

97. Milk Shake.

In den shaker doet men een theelepel suiker, een versch ei, een deel ijs. Versche melk toevoegen, goed schudden en met geraspte nootmuskaat in middelgroote waterglazen serveeren.

98. Millionaire Cocktail.

Een versch eiwit, twee scheutjes Oranje Curaçao, een theelepel Grenadine, twee deelen Canadian Club Whisky.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

Recept van het Ritz Hotel, London.

99. Modern Cocktail.

Een scheutje Oranjebitter, een scheutje Absinth, vier scheutjes Gomme Syrup, een deel Scotch Whisky, een half glas Gin.

Goed schudden en in cocktailglazen met een kers serveeren.

100. Moka Spitberg.

Men doet in een klein waterglas, gevuld met ijs, een theelepel kandijsuiker, twee theelepels dikken verschen room en een rest koude koffie. Dan wordt de shaker omgeroerd, op het glas gezet, dan zacht schudden en laten staan. Wanneer de shaker dan wordt weggenomen, ligt bovenop een dikke laag.

Moka Spitberg wordt veel gedronken in de Grand Cercle, Aix-les-Bains, Frankrijk.

101. Morning Cocktail.

Twee scheutjes Curaçao, twee scheutjes Maraschino, twee scheutjes Oranjebitter, twee scheutjes Absinth, een half wijnglas Cognac, een half wijnglas Fransche Verrmouth.

Met een lepel goed roeren en in cocktailglazen met een kers serveeren. Ook een stukje citroenschil toevoegen.

Recept van Harry Johnson, New-Orleans.

102. Morning Glory Fizz.

Een eiwit, een theelepel suiker, sap van een citroen, een theelepel Absinth, een glas Scotch Whisky.

Goed schudden en in waterglazen met sodawater of spuitwater serveeren.

Recept van Harry Johnson, New-Orleans.

103. Mountain Cocktail.

Een versch eiwit, een half deel citroensiroop, een half deel Fransche Vermouth, een deel Canadian Club Whisky, drie scheutjes Oranjebitter.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

Recept van het Hoffmann House, New-York.

104. Night Cap.

Een versch geel van een ei, een deel Anisette, een deel Curaçao (oranje), een deel Cognac.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

Recept T. Neumann, Paris.

105. Olympic Cocktail.

Een deel Cognac, een deel Curaçao, een deel sinaasappelsap.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

106. Opera Cocktail.

Twee deelen Gin, een half deel Dubonnet, een half deel Mandarijnlikeur.
Goed schudden en in cocktailglazen met een paar druppels uitgedrukte sinaasappelschil serveeren.

107. Orangeade.

Een waterglas half met ijs vullen en sap van een sinaasappel, een theelepel suiker en een theelepel Grenadine toevoegen.

Leidingwater toevoegen, goed roeren en met een schijf sinaasappel garneeren. Met een rietje serveeren.

108. Orangeade Blossom.

Sap van een sinaasappel, een glas Gin.

Goed schudden en in kleine wijnglazen serveeren.

109. Orangeade Squash.

Toebereiding als Orangeade, doch in plaats van leidingwater spuitwater gebruiken.

110. Ostende Fizz.

Een half wijnglas Cassis, een half wijnglas Kirsch.
Goed schudden en in wijnglazen, met spuitwater toegevoegd, serveeren.

111. Pall Mall Cocktail.

Een theelepel witte pepermunt, een scheutje Oranjebitter, een deel Vermouth Cora, een deel Fransche Vermouth, een deel Gin.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

Recept van Guido, Café de Paris, Monte-Carlo.

112. Paradise Cocktail.

Een deel Gin, een deel Apricot Brandy, een deel sinaasappelsap.

113. Parisian Cocktail.

Een deel Gin, een deel Fransche Vermouth, een deel Cassis.

114. Perfect Cocktail.

Een deel Gin, een deel Vermouth Cora, een deel Fransche Vermouth.
Goed schudden en in cocktailglazen met een paar druppels uitgedrukte sinaasappelschil serveeren.

115. Ping Pong Cocktail.

Een theelepel citroensap, een half glas Gin, een half glas Crême Yvette.
Goed schudden en met een kers in cocktailglazen serveeren.
Recept van James G. Bennet, Broken Heart Café, 16 South Broadway, St. Louis, Mo. 1903.

116. Planter's Cocktail.

Een deel Rum, een deel sinaasappelsap, een deel citroensap.

117. Plaza Cocktail.

Een deel Gin, een deel Vermouth Cora, een deel Fransche Vermouth, een stuk versche ananas.

Goed schudden.

118. Polo Cocktail.

Een half deel grape fruitsap, een half deel sinaasappelsap, twee deelen Gin.

119. Portwine Cocktail.

Een scheutje Angostura, een scheutje Oranjebitter, twee scheutjes Curaçao, een glas Port.

In een Barglas goed roeren en in cocktailglazen serveeren.

120. Portwine Cobbler.

Een waterglas half met fijngeklopt ijs vullen, dan een glas Port, een half glas Curaçao, een half glas Maraschino en een theelepel suiker toevoegen.

Met spuitwater goed roeren en met vruchten garneeren.

121. Prairie Oyster Cocktail.

Twee lepels Worcester Sauce (Lea and Perrins), dan het geel van een ei, zoodat het in zijn geheel blijft, een weinig roode peper en zout, twee lepels azijn toevoegen.

122. Princess Mary Cocktail.

Een deel Gin, een deel Crême de Cacao, een deel versche room.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.
Deze Cocktail werd door Harry ter eere van de bruiloft van prinses Mary uitgedacht.

123. Pousse Café N. 1.

Een half deel frambozensiroop, een half deel Crême de Violetta, een half deel Curaçao (oranje), een half deel Crême de Menthe (groen), een half deel Kummel, een half deel Cognac.

124. Pousse Café N. 2.

Een half deel Anisettesiroop, een half deel Sherry Brandy, een half deel witte pepermunt, een half deel gele Chartreuse, een half deel groene Chartreuse, een half deel Grand Marnier.

Niet schudden en goed oppassen, dat de verschillende kleuren niet dooreen loopen.

125. Quakers Cocktail.

Een deel Cognac, een deel Rum, een half deel citroensap, een half deel frambozensiroop.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

126. Quartier Latin Cocktail.

Een theelepel Cointreau, een deel Amerikaansche Picon, een deel Dubonnet.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

Recept van Wilsons Dingo Bar, Rue Delambre, Parijs.

127. Quelle Vie Cocktail.

Een deel Kummel, twee deelen Cognac.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

128. Reform Cocktail.

Een scheutje Oranjebitter, een deel Fransche Vermouth, twee deelen Sherry.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

129. Remsen Cooler.

Een citroen als een appel schillen en den schil in een waterglas doen. Twee stukken ijs, een glas Whisky en Sodawater toevoegen.

130. Rob Roy Cocktail.

Een scheutje Angostura-Bitter, een deel Vermouth Cora, twee deelen Scotch Whisky. Goed schudden en in cocktailglazen met een kers serveeren.

131. Royal Cocktail.

Een deel Gin, een deel Fransche Vermouth, een deel Cognac.
Goed schudden en met een kers in cocktailglazen serveeren.
Recept van Olis Mackinney, Hotel Royal, Nice 1908.

132. Royal Fizz.

Een versch geel van een ei, een theelepel Grenadine, sap van een halven sinaasappel, sap van een halven citroen, een glas Gin.
Goed schudden en met Sodawater in waterglazen serveeren.

133. Royal Smile.

Sap van een citroen, een theelepel Grenadine, twee deelen Apple Jack of Calvados, een deel Gin.

Goed schudden en in kleine wijnglazen serveeren.

134. Scotch Highball.

Men doet in een groot waterglas een suk ijs, een paar druppels uitgedrukte citroenschil, Whisky naar smaak, dan Sodawater toevoegen.

135. ‘75’ Cocktail.

Een theelepel Grenadine, twee scheutjes Absinth of Anis del Oso, twee deelen Calvados, een deel Gin.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

Deze Cocktail werd tijdens den oorlog veel gedronken en dankt zijn naam aan de lichte Fransche artillerie.

136. ‘S. G.’ Cocktail.

Een theelepel Grenadine, een deel Canadian Club Whisky, een deel citroensap, een deel sinaasappelsap.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

Deze Cocktail wordt veel door de officieren van de Schotsche garde gedronken.

137. Sherry Cobbler.

Men vult een waterglas voor een derde met ijs en voegt er dan een half glas Cognac, een half glas Sherry en Spuitwater bij.

Goed roeren, met vruchten garneeren en er wat Port over gieten.

138. Sherry Cocktail.

Een scheurtje Peach Bitter, een scheutje Oranjebitter, een scheutje Fransche Vermouth, een glas droge Pale Sherry.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

139. Sherry Flip.

Het geel van een ei, een theelepel suiker, een glas Sherry.
Goed schudden en met geraspte nootmuskaat in kleine wijnglazen serveeren.

140. Side Car Cocktail.

Een deel Cointreau (Triple Sec), een deel citroensap.
Recept van Mac Garry, den geliefden Bartender in Buck's Club, London.

141. Sir Charles Punch.

In een half met ijs gevuld waterglas doet men een theelepel kandijsuiker, een glas Port, een half glas Cognac, een half glas Fockink Curaçao.

Met een lepel goed roeren en met druiven, schijven sinaasappel en ananas garneeren.

Met een rietje serveeren.

Uitgevonden ter eere van de U. S. A. Advertising Convention, Juli 1924. Londen en Parijs.

142. Sir Walter Cocktail.

Algemeen bekend als ‘Swalter’ Cocktail.

Een theelepel Grenadine, een theelepel Curaçao, een theelepel citroensap, een deel Cognac, een deel Rum.

Schudden en in cocktailglazen serveeren.

143. Snowball Cocktail.

Een half deel Crême de Violette, een half deel Witte Crême de Menthe, een half deel Anisette, een half deel versche room, een deel Gin.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

144. Soda Cocktail.

Men doet een theelepel suiker in een groot waterglas. Daarop vier scheutjes Angostura.

Goed mengen en met een paar druppels uitgedrukte citroenschil en Sodawater serveeren.

145. So So Cocktail.

Een half deel Grenadine, een half deel Calvados, een deel Cinzano Vermouth, een deel Gin.

Recept van F. So So, den geliefden manager van den Ciro Club, London.

146. Soul Kiss.

Een half deel sinaasappelsap, een half deel Dubonnet, een deel Fransche Vermouth, een deel Canadian Club Whisky, een schijfje sinaasappel.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

147. Soyer Au Champagne.

In een groot waterglas doet men een portie vanille-ijs, twee scheutjes Maraschino, twee scheutjes Curaçao, twee scheutjes Cognac. Champagne toevoegen en een schijfje sinaasappel, een schijfje citroen, twee kersen, twee aardbeien.

148. Star Cocktail.

Een theelepel grape-fruitsap, een scheutje Vermouth Cora, een deel Apple Jack of Calvados, een deel Gin.

Goed schudden.

De Star Cocktail wordt in het Palace Hotel, New-York, veel gedronken.

149. Sir Marc Cocktail.

Een half deel Groseille, een deel Gin, een half deel Sherry Brandy, een deel Fransche Vermouth.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

Recept van Eric Forrester Cercle, D. Nautique, Cannes.

150. Sunshine Cocktail.

Een theelepel suiker, sap van een vierden citroen, een deel Cognac, twee deelen Kinloch's ‘Liquid Sunshine’ Rum.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

151. Summer Delight.

Men doet in een half met ijs gevulden shaker een achtste liter Cinzano Vermouth en een likeurglas Ananassiroop.

Goed schudden en in waterglazen met Sodawater en een stukje ananas met een rietje serveeren.

152. Tango Cocktail.

Een half deel Cognac, een half deel sinaasappelsap, een deel Vermouth Cora, een deel Gin.

Goed schudden en met een paar druppels uitgedrukte sinaasappelschil in cocktailglazen serveeren.

153. Third Degree Cocktail.

Twee deelen Gin, een deel Fransche Vermouth, vier scheutjes Absinth.
Goed schudden en in ouderwetsche whiskyglazen serveeren.

154. Thunder Cocktail.

Een theelepel Gomme Syrup, een geel van een ei, een glas Cognac, een beetje Cayennepeper.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

155. Trilby Cocktail.

Twee scheutjes Absinth, twee scheutjes Oranjebitter, een deel Parfait d'Amour-likeur, een deel Scotch Whisky, een deel Vermouth Cora.

Goed schudden en in cocktailglazen met een kers serveeren.

156. Tropical Cocktail.

Een scheutje Angostura, een scheutje Oranjebitter, een deel Crême de Cacao, een deel Maraschino, een deel Fransche Vermouth.

Goed roeren en in cocktailglazen serveeren.

157. Turf Cocktail.

Twee scheutjes Oranjebitter, twee scheutjes Maraschino, twee scheutjes Absinth, een half glas Fransche Vermouth, een half glas Gin.

Goed schudden en in cocktailglazen met een olijf serveeren.

158. Vermouth Cocktail.

Twee scheutjes Angostura, twee scheutjes Oranjebitter, twee scheutjes Gomme Syrup, een half glas Fransche Vermouth, een half glas Vermouth Cora.

Goed schudden en met een paar druppels uitgedrukte citroenschil in cocktailglazen serveeren.

159. Vermouth Curaçao.

Een glas Fransche Vermouth, een half glas Curaçao. Met Sodawater in een waterglas serveeren.

160. Volstead Cocktail.

Een deel Canadian Club Whisky, een deel Zweedsche Punch, een half deel sinaasappelsap, een half deel Frambozensiroop, een scheutje Anisette Marie Brizard.

Deze Cocktail werd in Harry's Bar in New-York gemaakt ter eere van Andrew J. Volstead, den man, die de ‘Dry Act’ in Amerika doorzette en zooveel Amerikanen daardoor dwingt hun dorst in Europa te komen lesschen.

161. Waldorf Cocktail.

Een stukje ananas, een theelepel sinaasappelsap, een deel Fransche Vermouth.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

162. Washington Cocktail.

Twee scheutjes Angostura, twee scheutjes Gomme Syrup, twee deelen Fransche Vermouth, een deel Cognac.

163. Wedding Ball Cocktail.

Een half deel sinaasappelsap, een half deel Gin, een deel Dubonnet.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

164. Welcome Stranger Cocktail.

Een half deel Grenadine, een half deel citroensap, een half deel sinaasappelsap, een half deel Gin,een half deel Zweedsche Punch, een half deel Cognac.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.
Recept van Harry.

165. Wembley Cocktail.

Een deel Scotch Whisky, een deel Fransche Vermouth, een deel ananassap.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.
Recept van Charlie Forrester, Grafton Club, London.

166. Whisky Cocktail.

Een theelepel Gomme Syrup, drie scheutjes Angostura, een glas Scotch of Canadian Club Whisky.

167. Whisky Crustas.

Als Brandy Crustas.

168. Whisky Flip.

Als Brandy Flip.

169. White Lady Cocktail.

Een half deel Cognac, een half deel Crême de Menthe, twee deelen Cointreau.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

170. Woon Fizz.

Een glas Gin, sap van een citroen, een theelepel kandijsuiker, twee scheutjes Anis del Oso.
Goed schudden en met spuitwater in groote wijnglazen serveeren.
Een geliefkoosde drank van de beroemde Fransche actrice Sarah Bernhardt.

171. Xanthia Cocktail.

Een deel Sherry Brandy, een deel gele Chartreuse, een deel Gin.
Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

172. Xeres Cocktail.

Een scheutje Oranjebitter, een scheutje Peachbitter, een scheutje Gomme Syrup, een glas droge Sherry.

173. Yale Cocktail.

Drie scheutjes Oranjebitter, een scheutje Angostura, een glas Gin.

Goed schudden en in groote wijnglazen met spuitwater en een paar druppels uitgedrukte citroenschil serveeren.

174. Yokohama Cocktail.

Een scheutje Absinth, een half deel Grenadine, een half deel Wodka, een deel sinaasappelsap, een deel Gin.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

175. Zazarac Cocktail.

Een half deel Bacardi Rum, een half deel Anisette Marie Brisard, een half deel Gomme Syrup, een deel Canadian Club Whisky, een scheutje Angostura, een scheutje sinaasappelsap, drie scheutjes Absinth.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

Aanhangsel.

1. Champagne de Pauvre.

Een glas Cognac, een half glas citroensiroop, Sodawater.
In kleine waterglazen serveeren.

2. Cinzano en Curaçao.

Een glas Cinzano Vermouth, een half glas Curaçao.
In kleine waterglazen serveeren.

3. ‘G. S.’ Cocktail.

Een glas Fransche Vermouth, een half glas Cointreau, een half glas Curaçao.

Deze Cocktail behaalde in Weenen een eersten prijs.

4. Jeroboam Cocktail.

Twee glazen Rum, 2 glazen citroensap, een half glas Kummel, een half glas Vermouth Cora.

Deze Cocktail is even onhandelbaar en verraderlijk als het paard Jeroboam, waarna hij genoemd is.

5. Kirsch en Cassis.

Een glas Cassis, een half glas Kirsch.
In kleine waterglazen met Sodawater serveeren.

6. Long Drink.

In een waterglas doet men een glas Vermouth Cora en een likeurglas Gin.
Serveeren met Sodawater, een stukje ijs en een stukje sinaasappelschil.

7. Tricity Special.

Een half wijnglas Fransche Vermouth, een half wijnglas Vermouth Cora, een scheutje droge Sherry, een scheutje Cognac.

8. Vodka Cocktail.

Twee en een half deel Smirkoff- of andere Vodka, een deel Fransche Vermouth, een scheutje Grenadine.

Goed schudden en in cocktailglazen serveeren.

9. Wodehouse ‘Pick-me-up’.

Een geklutst eierdooier, een theelepel Worcester Sauce (Lea and Perrins), een beetje Cayennepeper.

Iemand zei hiervan eens, dat hij het gevoel had, dat een bom in zijn maag barstte.

Nog een aanhangsel.

De twee volgende recepten zijn wel geen Cocktails. maar toch twee zeer geliefde borrels in Holland, vooral Fladderak in het noorden van ons land.

1. Fladderak.

Drie sinaasappelschijven, drie citroenschijven, een liter Brandewijn, een half pond kandijsuiker, een beetje Oranjebitter, een beetje Maraschino.

Laat de schijven sinaasappel, citroen met de kandijsuiker en den brandewijn vier weken trekken. Knijp dan de vruchten goed uit en zeef alles door een neteldoeksch lapje.

Doe er naar smaak bitter en maraschino bij. Wanneer noodig ook nog wat suikersiroop (water en suiker tot een stroopje gekookt). Als het niet geurig genoeg is, nog een uitgepersten sinaasappel of citroen, door een lapje gezeefd, erbij voegen.

In cocktailglazen serveeren.

2. Vruchtenborrel.

Anderhalve liter Fransche Brandewijn, twee ons gepelde zoete amandelen, een pondsblik ananas met sap, een pond gedroogde abrikozen, die een nacht met suiker en water geweekt moeten worden en zoo noodig even opgekookt.

Dit alles te zamen twee maanden laten staan. Suiker naar smaak.

In cocktailglazen serveeren.

Een paar Engelsche spreuken.
(*toasts*).

Champagne for our real friends and real pain for our sham friends.

Drink and the world drinks with you,
Swear off and you drink alone.

Here's to champagne, the drink divine,
That makes us forget our troubles;
It's made of a dollar's worth of wine
And three dollars' worth of bubbles.

Here's to common sense a most uncommon thing.

Here's to the man in the Moon the fuller he gets, the brighter he grows.

Home the place where you are treated best and grumble most.

Here's to those who wish us well,
And those who don 't, may go to □ □ heaven.

To our Friends.

The Lord gives us our relatives,
Thank God we can choose our friends.

Who loves not women, wine and song,
Will be a fool his whole life long.

Here to the Triple Alliance □
Friendship, Freedom and Wine.

Although out of sight, we recognise them with our glasses.

In woman you'll take youth, and seek for age in wine.